

FICHA TÉCNICA

ALOE VERA DESHIDRATADO

CARACTERÍSTICAS DE ALOE VERA DESHIDRATADO

PRODUCTO: ALOE VERA DESHIDRATADO

INGREDIENTES: ALOE VERA, AZUCAR, CONSERVANTE E-220

ORIGEN: ESPAÑA

DESCRIPCIÓN DE ALOE VERA DESHIDRATADO

El aloe vera es una fruta sometida a un proceso de desecación y deshidratación. No pierde sus nutrientes con el proceso, sino que se concentran.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
OLOR	PROPIO DEL ALOE VERA
COLOR	BLANCO AMARILLENTO
SABOR Y TEXTURA	SABOR CARACTERÍSTICO
FORMA Y ASPECTO	FORMA LAMINADA Y ASPECTO CORRECTO

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
HUMEDAD	12 %
CENIZAS TOTALES	8.79 %
MOHOS Y LEVADURAS	23.000 UFC/G
SALMONELLA	Ausente en 25 g

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar y almacenar en un lugar seco, preservado de la luz y con una humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.

ETAPAS DE ELABORACIÓN

- **Control de entrada:** a la entrada del aloe vera deshidratado se realiza un primer control de calidad para determinar las características y calidad.
- **Envasado:** el aloe vera deshidratado es envasado en los distintos formatos para ser comercializado
- **Control de calidad final:** sometemos al aloe vera deshidratado y su envase al control de calidad final antes de abandonar nuestras instalaciones, ya apto para ser comercializado y consumido



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

