



<b>Ficha técnica de nopal deshidratado en polvo.</b>	
<b>Nombre la de empresa</b>	
NOPALIGHT, S.A. de C.V.	
<b>Producto:</b>	
<p><b>Nopal deshidratado en polvo</b></p> <p><i>Nopal (Opuntia spp.).</i></p>	
<b>Descripción del producto:</b>	
<p>El nopal deshidratado en polvo El producto se prepara después de la selección, deshidratación y molienda de las pencas de nopal. Resultado: Un polvo fino de color verde y claro, bajo en humedad, listo para su consumo, con una amplia vida de anaquel.</p>	
<b>Presentación:</b>	
<p>Contenido neto: 100 g</p> <p>Envasado en bolsa hermética para alimentos, de polietileno y poliéster metalizado grosor 2.5 mil, 12 x 19 cm.</p> <p>Brindan dos capas de protección contra humedad y contra la luz, cierre superior y sello inferior, reutilizable cumple con FDA y USDA</p>	
	

<b>Almacenamiento:</b>
Consérvese en lugares secos, mantenerlo a temperatura ambiente de preferencia alejados del sol.
<b>Vida de anaquel</b>
Vida útil de anaquel: de 10 a 12 meses.  Consumo preferente del producto: de 8 meses de acuerdo a la norma (NOM-051-SSA1-2010)
<b>Usos y aplicaciones</b>
Se utiliza principalmente disuelto en agua, como un complemento (suplemento alimenticio) debido a su alto contenido de nutrientes vitaminas y minerales que aporta a tu dieta diaria.  <i>Instrucciones de preparación:</i>  Vaciar 1L de agua purificada en un recipiente, termo o bule.  Verter una cucharada (10 g aprox.) de nopal en polvo sobre el vaso con agua y revolver.  Esperar de 1 minuto a que el nopal se hidrate para poder ingerir.
<b>Beneficios y aportes.</b>
Regula los niveles de azúcar en la sangre. Mejora el funcionamiento del sistema digestivo. Auxilia en la disminución de peso. Auxilia en el control de los síntomas de diabetes. Disminuye los niveles de glucosa. La proteína vegetal promueve la movilización de líquido en el torrente sanguíneo. Tienen propiedades hidratantes y protectoras de la piel. Ayuda con el padecimiento de la colitis. Protegen las membranas y mucosas del estómago. Desinflama el estómago.
<b>Características sensoriales</b>
Olor: característico del nopal  Color: verde opaco  Sabor: característico del nopal  Textura: polvo seco homogéneo fino y fibroso

## Parámetros microbiológicos.

Parámetro	Especificaciones	Método
Mesófilos aerobios	<10,000 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
Coliformes totales	<100 UFC/ g	NOM-113-SSA1-1994
Escherichia coli	<10 UFC/ g	BAM Cap. 4 Numeral 1 Ap. G (Sep. 2002)
Levaduras	14,000 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994

## Declaración nutrimental:

Muestra: 1 Nopal deshidratado en polvo.

### Información Nutrimental

Contenido energético por envase: 355.5

Kcal

Por porción: 100 g

Contenido energético 355 kcal

**Proteína 14.6 g**

**Grasas (Lípidos) 2.6 g**

Grasas saturadas 0.0 g

Grasas trans 0 mg

**Hidrato de carbono disponible 15.1 g**

**Azúcares 0.0 g**

Azúcares añadidos 0.0. g

**Fibra dietética 30.8 g**

**Sodio 11 mg**

Vitamina A 0.6 ug

Calcio 626.8 mg

Fósforo 0.2 g

Magnesio 704.8 mg

Potasio 8774.9 mg

