

AMISOL 50500 - Código: 05040005

Almidón de maíz grado industrial modificado en medio ácido para reducir su viscosidad.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Humedad, %	0.0 a 12.5
Viscosidad Scott, s	45.0 a 60.0
pH	4.5 a 5.5
Proteína total, %	0.00 a 0.55
Residuos insolubles	A
Residuos insolubles	B

DATOS REGULATORIOS

CAS # 9005-25-8

Estados Unidos

CFR 172.892

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft multicapa 25 y 50 kg; 50 Lb y big bags de 500 y 1000 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco, seco, libre de humedad, polvo, insectos, roedores y olores extraños.

NOTAS

Para viscosidad Scott usar 35.2 +/- 0.5 gramos de Amisol b.s.

E00Q05040005

Fecha de Edición 13/04/2013

Revisión 11

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de
Negocio y Servicio Técnico

La información descrita en este documento, se ofrece sólo para su consideración, investigación y verificación. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas renuncian a toda garantía, expresa o implícita, incluyendo pero no limitado a, garantías comerciales, de exactitud, adecuación para el uso del producto o para un propósito en particular. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas no serán responsables de ningún daño o perjuicio que pueda surgir en relación al uso o transmisión de la información aquí contenida.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados (c) 2012.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Bldv. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.

Col. Fraccionamiento Plaza Andares,

45116

Zapopan, Jalisco, México

T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx