

Almidón N-Dulce 223 - Código: 05530100
Almidón Modificado de maíz grado alimenticio

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Sensorial	Pasa la prueba
Materia extraña visible	Ausente
Humedad, %	0.0 a 12.0
pH	6.0 a 7.5
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 50.0
Viscosidad Scott, s	28.0 a 40.0
Proteína total, %	0.0 a 0.5
Grasa cruda, %	0.00 a 0.15
Plomo, ppm	0.0 a 1.0

NOTAS

Sulfitos en cantidades superiores a 10 ppm se consideran agentes sensitivos, el cliente asume la responsabilidad del uso de este producto si el contenido excede este límite.

Como producto alimenticio, analizar trazas de metales regulatorios.

Evaluación Sensorial: Libre de olores extraños.
pH: analizado con 1 parte en peso de almidón bc con 3 partes de agua a 25°C.

Viscosidad Scott: 35.2 g de almidón b.s./280/100

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 500.0
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 10.0
Salmonella	Negativo
Escherichia coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft multicapa, con un peso neto de 25 kg. Se recomienda sea almacenado en lugares limpios, secos y a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa, así como de materiales aromáticos. La vida de anaquel es de 36 meses a partir de la fecha de elaboración.

E00Q05530100

Fecha de Edición 28/01/2021

Revisión 3

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.

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

Col. Fraccionamiento Plaza Andares, 45116

Zapopan, Jalisco, México

T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx