

Almidón N-Dulce 221 - Código: 06430101
Almidón de maíz modificado grado alimenticio.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo blanco
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Sensorial	Pasa la prueba
Materia extraña visible	Ausente
Humedad, %	0.0 a 13.0
pH	5.5 a 6.8
Viscosidad final, MVU	500.0 a 850.0
Inc. de Visc. (95+5)-95, MVU	60.0 a 200.0
Cenizas, %	0.0 a 0.5
Residuos insolubles	A
Residuos insolubles	B
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 30.0
Sustancias oxidantes	Negativo

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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Coliformes totales, NMP/g	< 3
Coliformes fecales, NMP/g	<3
Salmonella	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Escherichia coli	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft, valvulado de multicapas. 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.

E00Q06430101

Fecha de Edición 01/07/2021

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.

Bldv. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.
 Col. Fraccionamiento Plaza Andares,
 45116
 Zapopan, Jalisco, México
 T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
FPO