

Almidon Batter Bind S - Código: 06831000
Almidón Modificado grado Alimenticio**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS**

Propiedades	Valores Típicos
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Apariencia	Polvo fino
Sabor	Suave
Humedad, %	0.0 a 15.0
PH	4.8 a 7.2
Viscosidad MVA, MVU	180.0 a 360.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 10,000.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 200.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 200.0
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	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 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

E00Q06831000

Fecha de Edición 13/04/2013

Revisión 2

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.

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

Col. Fraccionamiento Plaza Andares,

45116

Zapopan, Jalisco, México

T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
FPO