

Almidón Papigel Plus-515 - Código: 12100006
Almidón pregelatinizado grado alimenticio

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Evaluación sensorial	Ningún olor y/o sabor extraños
Humedad, %	0.0 a 6.5
Viscosidad Brookfield, cps	1,000.0 a 14,000.0
pH	4.5 a 6.5
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 50.0
Retenido en malla 100, %	0.0 a 30.0
Retenido en malla 200, %	0.0 a 65.0
Pasa malla 200, %	30.0 a 100.0
Metales pesados (como Pb), ppm	< 5
Plomo, ppm	0.0 a 1.0
Hierro, ppm	0.0 a 10.0
Arsénico, ppm	0.0 a 2.0

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
Escherichia coli	Negativo
Coliformes totales, NMP/g	< 3
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

DATOS REGULATORIOS

CAS # 9005-25-8

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Sacos multicapa de papel kraft de 20, 25 kg y súper saco 500 kgs. 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

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

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

