

Almidón Elasti 2000 - Código: 31160102
Almidón Modificado Grado Alimenticio

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 12.0
PH	4.5 a 6.5
Viscosidad, BF	24.0 a 38.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta Total 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
E. Coli	Negativo
Salmonela	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

Estados Unidos

CFR 21 CFR 172.892

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.

NOTAS

pH al 10 % de sólidos.

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

