

PRECISA 621 - Código: 31491100  
Almidón Modificado grado alimenticio

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo Fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 a 13.0
Retenido en malla 100, %	0.0 a 5.0
Retenido en malla 200, %	0.0 a 15.0
Plomo, ppm	0.0 a 1.0

### 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
Salmonella en 25 g	Negativo
Escherichia coli	Negativo

### CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

### ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft multicapa, con un peso neto de 25 Kkg. 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.

E00Q31491100

Fecha de Edición 12/11/2015

Revisión 0

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