

Almidón Precisa 620 - Código: 31991100
Almidón Modificado de Maíz

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

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

DATOS REGULATORIOS

CAS # 9005-25-8

México

Etiquetado Almidón de Maíz

Estados Unidos

CFR 175.105

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft, valvulado de tres capas de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 24 meses siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco, seco, libre de humedad, polvo, insectos, roedores y olores extraños.

E00Q31991100

Fecha de Edición 09/06/2017

Revisión I

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