

TICALOID PRO 2623 - Código: 70000970

Mezcla de hidrocoloides empleados en la elaboración de bebidas con proteína vegetal alternas a la leche de vaca.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Aspecto	Polvo
Color	Amarillo característico
Humedad, %	0.0 a 15.0
pH	4.0 a 8.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 10,000.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 50.0
Escherichia coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

México

Etiquetado Goma xantana y goma gelana.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft natural multicapas valvulado de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 18 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.

E00Q70000970

Fecha de Edición 08/11/2022

Revisión 0

Autorizó y Revisó:
Aseguramiento de Calidad México

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

ISO
FPO