

SIMPLISTICA DC - 2214 CH - Código: 70001043

Sistema elaborado de una mezcla de proteínas vegetales, almidón, hidrocoloides y emulsivos. Desarrollado para utilizarse como base en quesos veganos tipo mozzarella aportando fundido y estirado.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

#### Propiedades

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 12.0
pH	5.0 a 7.0

### 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.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

#### Propiedades

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 500.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 100.0
Escherichia coli	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo
Staphylococcus aureus en 5 g	Negativo

### CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

#### México

Etiquetado	Almidón modificado de maíz y tapioca, proteína de maíz y haba, gomas konjac y xantana, mono y diglicéridos
------------	--

### ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft natural abierto con capacidad 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.

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](http://ingredion.mx)

