

PRECISA MT 2228 PM - Código: 70001118

Mezcla de almidones desarrollada para proporcionar firmeza y control de sinéresis en aplicaciones cárnicas.

Especificaciones del Producto

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 15.0
pH (10% p/v)	5.0 a 8.0
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 10.0
Viscosidad final, MVU	200.0 a 400.0

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
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 100.0
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Estafilococo coagulasa positivo	Negativo

DATOS NUTRICIONALES /100g

Propiedades	Valores Típicos
Calorías (kcal)	356.8
Fibra Dietética (g)	0.0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	88.5
Azúcares Totales** (g)	0.1
Otros (g)	88.4
Grasas Totales (g)	0.0*
Colesterol (g)	0.0*
Proteína (g)	0.7
Humedad (%)	10.5
Sodio (mg)	73.0
Calcio (mg)	3.0
Cenizas (g)	0.3

* No presente en nivel de cuantificación.

** Los azúcares en esta materia prima pueden contribuir a "azúcares añadidos" para propósitos de declaración nutricional del producto destinado a consumidor final.

La información nutricional es típica del producto, y no debe ser considerada como especificación, ya que los valores pueden variar ligeramente entre lotes

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

México

Etiquetado

Almidón de chícharo y almidón modificado de maíz.

Estados Unidos

Etiquetado

E00Q70001118

Fecha de Edición 09/01/2024

Revisión 1

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.

Bldv. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.
Col. Fraccionamiento Plaza Andares,
45116
Zapopan, Jalisco, México
T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
FPO

PRECISA MT 2228 PM - Código: 70001118

Mezcla de almidones desarrollada para proporcionar firmeza y control de sinéresis en aplicaciones cárnicas.

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.

E00Q70001118

Fecha de Edición 09/01/2024

Revisión I

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