

AMISOL® 3408 - Amido de Milho Não Modificado

Amido de milho, grau alimentício, obtido através de alta tecnologia de industrialização.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm		50
Substância Seca, %	86,00	100,00
Umidade, %		14,0

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	A/B/C
Cor (visual)	A/B/C
Identificação	Passes Test
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Cinzas, %		0,20
Gordura bruta, %		0,15
Proteína Total, %		0,40

Informações Complementares: Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Análises classificadas como A/B/C

- A = Superior (igual ou muito próximo do padrão)

- B = Aceitável (pequena diferença em relação ao padrão)#

- C = Insatisfatório (grande diferença em relação ao padrão)

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carboidratos	88 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	10 mg

*VT Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Principais Aplicações:

Biscoitos, bolos, misturas para bolo, melhoradores de farinha de trigo, massas em geral; Caldos em cubo, sopas em pó; Sobremesas lácteas; Produtos cárneos.

Funcionalidade e Benefícios:

Agente de textura; Agente gelificante; Promove consistência; Veículo em misturas em pó; Em panificação pode atuar como agente branqueador de farinha de trigo ou auxiliar na quebra da força do glúten.

Embalagem - Vida útil:

Balsa Nova : Granel : 180 Dias

Cabo : Granel : 180 Dias

Mogi-Guaçu : Granel : 180 Dias

Armazenagem:

Granel: Armazenar exclusivamente em equipamentos especificados pela Ingredion.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 03 Publicação: 12.04.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 10000000000000070

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br