

AMISOL® 3408 - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de maíz, de grado alimenticio, obtenida mediante tecnología de alta industrialización.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Min.	Máx.
	Catalogar	
Apariencia (polvo en general)	A/B	
Color (visual)	A/B	
Humedad, %		14,0
Identificación	PASSES TEST	
Olor	A/B	
pH	4,5	5,5
Sabor	A/B	
SO ₂ , ppm		50
Sustancia Seca, %	86,00	100,00

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
	Bacillus cereus, UFC/g	
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		10.000
Clostridium perfringens, UFC/g		10
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		250
Materiales Extraños	PASSES TEST	
Mohos, UFC/g		250
Salmonella/25g	ABSENT	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Min.	Máx.
	Catalogar	
Cenizas, %		0,20
Grasa cruda, %		0,15
Plomo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,40

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B

- A = Superior (igual o muy cercano al estándar)

- B = Aceptable (ligera diferencia con respecto al estándar)

- C = Insatisfactorio (gran diferencia con el estándar)

PASSES TEST: Satisfactorio

ABSENT: Satisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco

Principales Aplicaciones:

Galletas, pasteles, mezclas para pasteles, mejoradores de harina de trigo; pastas en general; cubitos de caldo, sopas en polvo; postres lácteos; Productos cárnicos.

Características y Beneficios:

Agente de textura; Agente gelificante; Promueve la consistencia; Vehículo en mezclas de polvos; En panadería, puede actuar como un agente blanqueador para la harina de trigo o ayudar a romper la fuerza del gluten.

Embalaje - Vida útil:

Balsa Nova : Big Bag 900/1.000 Kg : 730 Días

Balsa Nova : Bolsa de papel 25 Kg : 730 Días

Cabo : Big Bag 1.000/1.200 Kg : 730 Días

Cabo : Bolsa de papel 25/25 Kg : 730 Días

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Big Bag

500/900/1.000/1.250 Kg : 730 Días

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Bolsa de papel 25/25 Kg : 730 Días

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Bolsa de papel y

Estiba 25 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Big Bag 500/900/1.000/1.000/1.200/1.250 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Big Bag y Estiba 900 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel 25/25 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel y Estiba 25 Kg : 730 Días

Almacenamiento:

Almacenar en estiba, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

FCC (Food Chemical Codex)

Halal Certificate

Kosher Certificate

Revisión: 04 Publicación: 24.11.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000019

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

AMISOL® 3408 - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de maíz, de grado alimenticio, obtenida mediante tecnología de alta industrialización.

Olor	Característico
Sabor	Característico

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carbohidratos	88 g
Azúcares totales	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	10 mg

*VT: valores típicos o de referencia. No constituyen la especificación del producto.

Revisión: 04 Publicación: 24.11.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000019

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