

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
Cor (visual)	A/B
Identificação	PASSES TEST
Odor	A/B
Sabor	A/B

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		100
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		10.000
Bolores, UFC/g		250
Clostridium perfringens, UFC/g		10
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		250
Matérias Estranhas	PASSES TEST	
Salmonella/25g	ABSENT	

- Microbiológicas: 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

- 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: Satisfatório

ABSENT: Satisfatório

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco

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 : Big Bag 900/1.000 Kg : 730 Dias

Balsa Nova : Saco de papel 25 Kg : 730 Dias

Cabo : Big Bag 1.000/1.200 Kg : 730 Dias

Cabo : Saco de papel 25/25 Kg : 730 Dias

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Big Bag

500/900/1.250/1.000 Kg : 730 Dias

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Saco Papel e Pallet

Chep 25 Kg : 730 Dias

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Saco de papel 25/25

Kg : 730 Dias

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

Kg : 730 Dias

Mogi-Guaçu : Big Bag e Pallet Chep 900 Kg : 730 Dias

Mogi-Guaçu : Saco Papel e Pallet Chep 25 Kg : 730

Dias

Mogi-Guaçu : Saco de papel 25/25 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

Informações Regulatórias:

FCC

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 04 Publicação: 24.11.2022

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.: 10000000000000019

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 - Amido de Milho Não Modificado

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

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
Fibras Alimentares	0 g
Sódio	10 mg

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

Revisão: 04 Publicação: 24.11.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de 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.: 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