

## GLOBE® A 1910 - Maltodextrina Aglomerada

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão enzimática.

### Especificações:

<b>Físico-Químico:</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
Dextrose Equivalente, DE	9,0	12,0
pH	4,5	5,5
SO <sub>2</sub> , ppm		25
Solúveis, %	99,3	
Tamanho partícula (retida 150mesh), %	85,0	
Tamanho partícula (retida 60 mesh), %	30,0	
Umidade, %		5,0

<b>Físico-Químico:</b>	<b>Catálogo</b>
Aspecto (maltodextrina)	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.

<b>Microbiológicas:</b>	<b>Catálogo</b>	<b>Máx.</b>
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		100
Bolores, UFC/g		100
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		100
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

<b>Informações Complementares:</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Cinzas, %		0,50
Proteína Total, %		0,50

<b>Informações Complementares:</b>	<b>Catálogo</b>
------------------------------------	-----------------

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Analises 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

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

### Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó aglomerado
Cor	Branco

### Principais Aplicações:

Adoçantes em pó; Sopas em pó/sopas em pó instantâneas; Refrescos em pó; Achromatados em pó, milkshakes e sobremesas em pó instantâneas.

### Funcionalidade e Benefícios:

Baixa higroscopicidade; Não afeta o sabor original dos produtos; Solúvel à frio; Rápida solubilidade e dispersão.

### Embalagem - Vida útil:

Depósito Fechado MG : Caixa de Papelão 22 Kg : 365 Dias

Mogi-Guaçu : Caixa de Papelão 22/22 Kg : 365 Dias

### Armazenagem:

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

### Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

USFDA: 21CFR 184.1444

Revisão: 02 Publicação: 25.04.2022

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.: 1000000000000605

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](http://www.ingredion.com.br)

## GLOBE® A 1910 - Maltodextrina Aglomerada

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão enzimática.

Odor	Característico
Sabor	Característico

### Informações Nutricionais,\*VT/100g:

Valor energético, kcal	380 Kcal
Carboidratos	95 g
Açúcares totais	3 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	50 mg

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

### Composição aproximada de Sacarídeos, % b.seca:

Dextrose, % - DP1	1,0
Maltose, % - DP2	2,0
Oligo e polissacarídeos, % - DP3+	97,0

Revisão: 02 Publicação: 25.04.2022

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.: 1000000000000605

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](http://www.ingredion.com.br)