

## MOR-REX® 1910 - Maltodextrina

Almidón de maíz hidrolizado de grado alimenticio obtenido por conversión enzimática controlada.

### Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Min.	Máx.
	<b>Catalogar</b>	
Apariencia (maltodextrina)	A/B/C	
Color (visual)	A/B/C	
Dextrosa equivalente, DE	9,0	12,0
Humedad, %		6,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	4,5	5,5
Sabor	A/B/C	
SO <sub>2</sub> , ppm		25
Solubles, %	99,3	

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		100
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		100
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		100
Salmonella/25g	Present/Absent	

Informaciones Complementarias:	Min.	Máx.
	<b>Catalogar</b>	
Cenizas, %		0,50
Plomo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,50

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B/C

- 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: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

### Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico

### Principales Aplicaciones:

Edulcorantes en polvo; Sabores y esencias; Sopas en polvo, caldos en cubos, productos cárnicos; Refrescos en polvo; Compuestos lácteos, achocolatado en polvo, batidos y postres en polvo; Mezclas para pasteles y rellenos para galletas; Rellenos para chocolate.

### Características y Beneficios:

Baja higroscopicidad; No afecta el sabor original de los productos; Soluble en frío; Actúa como vehículo de secado y encapsulado; Actúa como sustituto de sólidos.

### Embalaje - Vida útil:

Depósito Fechado MG : Bolsa de Plástico 25 Kg : 365 Días

Depósito Fechado MG : Bolsa de papel 25/25 Kg : 730 Días

Depósito Fechado MG : Bolsa de papel y Estiba 25 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de Plástico 25 Kg : 365 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

CAS: 9050-36-6

Revisión: 01 Publicación: 08.03.2022

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.: 1000000000000790

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)

## MOR-REX® 1910 - Maltodextrina

Almidón de maíz hidrolizado de grado alimenticio obtenido por conversión enzimática controlada.

### Información Nutricional,\*VT/100g:

Valor energético, kcal	380
Carbohidratos	95 g
Azúcares totales	3 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	50 mg

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

### Composición aproximada de sacáridos, % b.seca:

Dextrosa, % - DP1	1,0
Maltosa, % - DP2	2,0
Otros azúcares, %	97,0

Revisión: 01 Publicación: 08.03.2022

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.: 1000000000000790

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)