

MOR-REX® 1910 - Maltodextrina

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

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Dextrose Equivalente, DE	9,0	12,0
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm		25
Solúveis, %	99,3	
Umidade, %		6,0
Físico-Químico:	Catálogo	
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.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
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	

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

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

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

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

Principais Aplicações:

Adoçantes em pó, aromas e essências, sopas em pó, caldos em cubo, produtos cárneos; Refrescos em pó; Composto lácteo, achocolatados em pó, milkshakes e sobremesas em pó; Misturas para bolo e recheios para biscoitos; Recheio para bombom.

Funcionalidade e Benefícios:

Baixa higroscopicidade; Não afeta o sabor original dos produtos; Solúvel à frio; Atua como veiculado de secagem e encapsulamento; Atua como repositor de sólidos.

Embalagem - Vida útil:

Depósito Fechado MG : Saco Papel e Pallet Chep 25 Kg : 730 Dias

Depósito Fechado MG : Saco Plástico 25 Kg : 365 Dias

Depósito Fechado MG : Saco de papel 25/25 Kg : 730 Dias

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

Mogi-Guaçu : Saco Plástico 25 Kg : 365 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 - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

CAS: 9050-36-6

Revisão: 01 Publicação: 08.03.2022

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.: 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

MOR-REX® 1910 - Maltodextrina

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

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	380
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
Outros açúcares, %	97,0

Revisão: 01 Publicação: 08.03.2022

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.: 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