

N-CREAMER® 2000 SA - Amido de Milho Modificado

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

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
pH	3,8	4,2
SO ₂ , ppm		10
Umidade, %		8,00

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto	A/B/C
Cor (visual)	A/B/C
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- 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	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

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)

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

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó fino
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carboidratos	90 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g

Revisão: 01 Publicação: 04.05.2022

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.: 1000000000001778

Principais Aplicações:

É recomendado para a substituição parcial ou total de ovos em maioneses e outros molhos emulsionados.

Funcionalidade e Benefícios:

Agente emulsificante; Estabilidade da emulsão ao longo do shelf life; Solúvel à frio.

Embalagem - Vida útil:

Balsa Nova : Saco de papel SPB 25 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

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

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

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

N-CREAMER® 2000 SA - Amido de Milho Modificado

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

Fibra Alimentar	0 g
Sódio	300 mg

Revisão: 01 Publicação: 04.05.2022

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.: 1000000000001778

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