

N-DULGE® C1 - Almidón de Tapioca Modificado

Almidón de yuca modificado, grado alimenticio, obtenido por conversión química controlada.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Aspecto	A/B/C	
Color	A/B/C	
Humedad, %	9,0	13,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	5,0	6,5
Sabor	A/B/C	
SO2, ppm		10

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		100
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		5.000
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	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Aceite, %		0,15
Plomo (Pb), ppm		0,10
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)

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carbohidratos	88 g

Revisión: 02 Publicación: 04.05.2022

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.: 1000000000000883

Principales Aplicaciones:

Coberturas generales, incluidos productos horneados, crema pastelera y mermelada.

Características y Beneficios:

Resistente a la retrogradación; Agente co-texturizante, aporta los atributos sensoriales de cremosidad, mouthfeel, derretimiento y recubrimiento en la boca; Estabilidad durante la vida útil.

Embalaje - Vida útil:

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel 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

N-DULGE® C1 - Almidón de Tapioca Modificado

Almidón de yuca modificado, grado alimenticio, obtenido por conversión química controlada.

Azúcares totales	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	100 mg

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

Revisión: 02 Publicación: 04.05.2022

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.: 1000000000000883

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