

## N-DULGE® C1 - Fécula de Mandioca Modificada

Fécula Mandioca modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

### Especificações:

<b>Físico-Químico:</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
pH	5,0	6,5
SO <sub>2</sub> , ppm		10
Umidade, %	9,0	13,0
<b>Físico-Químico:</b>	<b>Catálogo</b>	
Aspecto	A/B/C	
Cor	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		100
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		5.000
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		0,10
Proteína Total, %		0,50
Óleo, %		0,15

**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)

### Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

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

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carboidratos	88 g

Revisão: 02 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.: 1000000000000883

### Principais Aplicações:

Mostarda, molhos congelados em geral e molhos para carnes enlatadas; Sopas enlatadas;

### Funcionalidade e Benefícios:

Resistente à retrogradação; Agente co-texturizante, contribui com os atributos sensoriais de cremosidade, preenchimento e recobrimento na boca; Estabilidade ao longo do shelf life.

### Embalagem - Vida útil:

Mogi-Guaçu : Saco de papel 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

## N-DULGE® C1 - Fécula de Mandioca Modificada

Fécula Mandioca modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

Açúcares totais	0 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	100 mg

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

Revisão: 02 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.: 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](http://www.ingredion.com.br)