

## 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        |

| <b>Informações Complementares:</b>                             | <b>Catálogo</b> |
|--|-----------------|
| - 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

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)

## 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)