

NATIONAL® 5730 Y - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de maíz, de grado alimenticio, obtenida mediante tecnología de alta industrialización.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Min.	Máx.
	Catalogar	
Apariencia (polvo en general)	A/B/C	
Color (visual)	A/B/C	
Humedad, %		10,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	3,5	4,8
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		10.000
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		200
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		200
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Min.	Máx.
	Catalogar	
Grasa cruda, %		0,15
Plomo (Pb), ppm		0,20
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)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfactorio // Negativo= Satisfactorio

PASSES TEST: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco ligeramente amarillento
Olor	Característico
Sabor	Característico

Principales Aplicaciones:

Cacahuets, snacks y crackers.

Características y Beneficios:

Agente de textura

Embalaje - Vida útil:

Balsa Nova : Bolsa de papel 25/25 Kg : 730 Días

Almacenamiento:

Almacenar en condiciones adecuadas, evitando la exposición al calor.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

Revisión: 02 Publicación: 08.04.2022

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.: 1000000000000063

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

NATIONAL® 5730 Y - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de maíz, de grado alimenticio, obtenida mediante tecnología de alta industrialización.

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	376 Kcal
Carbohidratos	94 g
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	50 mg

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

Revisión: 02 Publicación: 08.04.2022

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.: 1000000000000063

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