

NATIONAL® 5730 Y - Amido de Milho Não Modificado

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

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
pH	3,5	4,8
SO ₂ , ppm		10
Umidade, %		10,0

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	A/B/C
Cor (visual)	A/B/C
Identificação	Passes Test
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		200
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		200
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Gordura bruta, %		0,15
Proteína Total, %		0,50

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)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfatório // Negativo= Satisfatório

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

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

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco levemente amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

Principais Aplicações:

Amendoins drageados, snacks e crackers.

Funcionalidade e Benefícios:

Agente de textura

Embalagem - Vida útil:

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

Armazenagem:

Armazenar em condições adequadas, evitar exposição ao calor.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 02 Publicação: 08.04.2022

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.: 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 - Amido de Milho Não Modificado

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

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	376 Kcal
Carboidratos	94 g
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	50 mg

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

Revisão: 02 Publicação: 08.04.2022

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.: 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