

## NOVATION® UNO 2100 - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de grado alimenticio producido por tecnología que da como resultado propiedades similares a los almidones modificados, al tiempo que cumple con los criterios de etiquetado limpio.

### Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
	<b>Catalogar</b>	
Apariencia (polvo en general)	A/B/C	
Humedad, %	9,0	13,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	4,5	7,0
Sabor	A/B/C	
SO <sub>2</sub> , ppm		10

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		100
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		10.000
Clostridium perfringens, UFC/g		10
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		200
Leved acid resist y conserva PRY, UFC/g		10
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		200
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
	<b>Catalogar</b>	

Aceite, %		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
Olor	Característico
Sabor	Característico

### Principales Aplicaciones:

Productos que necesitan estabilidad a bajas temperaturas., Recomendado para procesos de alta temperatura / alto cizallamiento, sistemas de bajo pH.

### Características y Beneficios:

Alta resistencia al cizallamiento, da cuerpo y textura y ofrece estabilidad a bajas temperaturas. No enmascara sabores delicados y mantiene la textura cremosa durante toda la vida útil sin gelificación ni sinéresis.

### Embalaje - Vida útil:

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

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

Revisión: 02 Publicación: 12.09.2022

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.: 1000000000001090

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)

## NOVATION® UNO 2100 - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de grado alimenticio producido por tecnología que da como resultado propiedades similares a los almidones modificados, al tiempo que cumple con los criterios de etiquetado limpio.

### Información Nutricional,\*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carbohidratos	88 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	10 mg

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

Revisión: 02 Publicación: 12.09.2022

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.: 1000000000001090

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)