

NOVATION® UNO 2100 - Amido de Milho Não Modificado

Amido com grau alimentício produzido por tecnologia que resulta em propriedades semelhantes aos amidos modificados, ao mesmo tempo em que atende aos critérios de rotulagem limpa.

Especificações:

Físico-Químico:

	Min.	Máx.
pH	4,5	7,0
SO ₂ , ppm		10
Umidade, %	9,0	13,0

Físico-Químico:

	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	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
Clostridium perfringens, UFC/g		10
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leved resist ácid e conserv PRY, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		200
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:

	Min.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
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)

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
Odor	Característico
Sabor	Característico

Principais Aplicações:

Produtos que necessitem de estabilidade a baixas temperaturas, Recomendado para processos de alta temperatura / alto cisalhamento, sistemas de baixo pH.

Funcionalidade e Benefícios:

Alta resistência a cisalhamento, confere corpo e textura e oferece estabilidade a baixas temperaturas. Não mascara sabores delicados e mantém a textura cremosa ao longo da vida de prateleira sem gelificação ou sinérese.

Embalagem - Vida útil:

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

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

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 02 Publicação: 12.09.2022

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.: 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

NOVATION® UNO 2100 - Amido de Milho Não Modificado

Amido com grau alimentício produzido por tecnologia que resulta em propriedades semelhantes aos amidos modificados, ao mesmo tempo em que atende aos critérios de rotulagem limpa.

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carboidratos	88 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibras Alimentares	0 g
Sódio	10 mg

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

Revisão: 02 Publicação: 12.09.2022

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.: 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