

NUTRI-BREW® 5050 - Gluten de Maíz

Gluten de maíz obtenido mediante la separación y concentración del gluten extraído del maíz.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
Humedad, %	4,0	
Nitrógeno Total, %	4,00	
Propiedades Físico-Químicas:	Catalogar	
Apariencia (polvo en general)	A/B/C	
Color	A/B/C	
Olor	A/B/C	

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		500
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		10.000
Clostridium reductores de sulfito, UFC/g		10
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		2.500
Mohos, UFC/g		2.500
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

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	Amarillento
Olor	Característico

Principales Aplicaciones:

Nutriente de levadura

Características y Beneficios:

Productos de carne: Suaviza la sequedad del producto.

Industria textil: Actúa como un reductor de tinte de azufre.

Caramelos masticables: Proporciona transparencia y brillo.

Caramelos masticables: Proporciona viscosidad y suavidad.

Helados: Controla la dulzura.

Productos de carne: Disminuye la oxidación de la oximioglobina, previene el dorado de la carne y reduce la adición de nitritos.

Productos de carne: Disminuye el tiempo de curado, aumentando el rendimiento del proceso.

Caramelos masticables: Previene la cristalización de lactosa.

Caramelos masticables: Previene la cristalización de sacarosa.

Industria alimenticia: Promueve la reacción de Maillard, responsable del sabor, aroma y color.

Industria alimenticia: Reduce el punto de congelación, proporcionando suavidad y cremosidad.

Contiene menos mono (DP1, dextrosa) y disacáridos (DP2, maltosa) que el jarabe de glucosa 40 DE.

Embalaje - Vida útil:

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

Almacenamiento:

Información de Regulaciones:

Halal Certificate

Decree nº 55.871 - 26/03/65

RDC nº 27 - 06/08/10

RDC nº 42 - 29/08/13

RDC nº 331 - 23/12/19

CAS: 66071-96-3

RDC nº 240 - 26/07/18

Revisión: 00 Publicación: 17.08.2020

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.: 1000000000001193

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