

NUTRI-BREW® 5050 - Glúten de Milho

Glúten de milho obtido através da separação e concentração do glúten extraído do milho.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Nitrogênio Total, %	4,00	
Umidade, %	4,0	
Físico-Químico:	Catálogo	
Aspecto (pós em geral)	A/B/C	
Cor	A/B/C	
Odor	A/B/C	

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		500
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		10.000
Bolores, UFC/g		2.500
Clostridium sulfito redutores, UFC/g		10
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		2.500
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

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	Amarelado
Odor	Característico

Principais Aplicações:

Nutriente de leveduras

Funcionalidade e Benefícios:

Produtos Cárneos: Ameniza o ressecamento do produto.

Indústria Têxtil: Atua como redutor de corantes sulfurosos.

Balas mastigáveis: Confere transparência e brilho.

Balas mastigáveis: Confere viscosidade e maciez.

Sorvetes: Controla o dulçor.

Produtos Cárneos: Diminui a oxidação da oximioglobina, evitando o escurecimento da carne e reduzindo a adição de nitratos.

Produtos Cárneos: Diminui o tempo de cura, aumentando o rendimento do processo.

Balas mastigáveis: Evita a cristalização da lactose.

Balas mastigáveis: Evita a cristalização da sacarose.

Indústria Alimentícia: Promove a reação de Maillard, responsável pelo sabor, aroma e coloração.

Indústria Alimentícia: Reduz o ponto de congelamento, proporcionando maciez e cremosidade.

Contém menor teor de mono (DP1, dextrose) e dissacarídeos (DP2, maltose) em comparação com xarope de glucose 40 DE.

Embalagem - Vida útil:

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

Armazenagem:

Informações Regulatórias:

Certificado Halal

Decreto 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

Revisão: 00 Publicação: 17.08.2020

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.: 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