

PRECISA BAKE® GF 10 - Mezcla

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
Humedad, %		14,0
pH	4,5	6,0
Sustancia Seca, %		100,00

Propiedades Físico-Químicas: **Catalogar**

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacterias mesófilas totales, UFC/g		1.000
Detección Salmonella spp/25g	Present/Absent	
Detección Staphylococcus Aureus /g	Present/Absent	
Recuento Bacillus cereus, UFC/g		10
Recuento Hongos y Levaduras, UFC/g		1.000

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo fino
Color	Blanco
Olor	Libre de olor extraño
Sabor	Libre de olor extraño

Principales Aplicaciones:

Productos de panadería sin gluten

Características y Beneficios:

Proporciona textura y sabor similares a los productos hechos con gluten.

Embalaje - Vida útil:

Cali Manufactura : Bolsa de papel 12,500/25 Kg : 730
Días

Almacenamiento:

Almacene en paletas, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex
Res. 5109/2005

Revisión: 00 Publicación: 18.09.2020

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.: 1000000000001623

Ingredion Colombia S.A.
Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560
Nit: 890.301.690-3
Cali # Colombia

Teléfono: (57 2) 4315000
Fax: (57 2) 4315048

ingredion.com.co