

PRECISA BAKE® GF 10 - Blend

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
pH	4,5	6,0
Substância Seca, %		100,00
Umidade, %		14,0

Físico-Químico:	Catálogo
------------------------	-----------------

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bactérias mesófilas totais, UFC/g		1.000
Contagem de Bacillus cereus, UFC/g		10
Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g		1.000
Detecção Salmonella spp/25g	Present/Absent	
Detecção Staphylococcus Aureus /g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó fino
Cor	Branco
Odor	Livre de odor estranho
Sabor	Livre de odor estranho

Principais Aplicações:

Produtos de panificação sem gluten

Funcionalidade e Benefícios:

Confere textura e sabor similar aos produtos feitos com glúten.

Embalagem - Vida útil:

Cali Manufactura : Saco de papel 12,500/25 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex
Res. 5109/2005

Revisão: 00 Publicação: 18.09.2020

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.: 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