

## PRECISA BAKE® GF10 - Mezcla Seca

Sistema para reemplazar la harina de trigo en productos sin gluten.

### Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
Humedad, %		14,0
pH	4,5	6,0
SO <sub>2</sub> , ppm		50

Propiedades Físico-Químicas:	Catalogar
Apariencia (polvo en general)	A/B/C
Color (visual)	A/B/C
Identificación	Passes Test
Olor	A/B/C
Presencia de gluten	Present/Absent
Sabor	A/B/C

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
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		250
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		250
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
Aceite, %		0,15
Plomo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,50

### Informaciones Complementarias: Catalogar

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

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)

PASSES TEST: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

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

### Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco ligeramente amarillento
Olor	Característico
Sabor	Característico

### Principales Aplicaciones:

Produtos de panificação sem gluten, como pães, bolos, massa de pizza, macarrão, panetone, biscoitos e cookies

### Características y Beneficios:

Proporciona textura y sabor similares a los productos hechos con gluten.  
Reemplaza la harina de trigo en productos de panadería.

### Embalaje - Vida útil:

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

### Almacenamiento:

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

### Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

Decree nº 55.871 - 26/03/65

RDC nº 7 - 18/02/11

RDC nº 14 - 28/03/14

RDC nº 26 - 02/07/15

RDC nº 42 - 29/08/13

RDC nº 331 - 23/12/19

CAS: 53124-00-8

CAS: 9004-65-3

CAS: 9005-25-8

RDC nº 240 - 26/07/18

Revisión: 00 Publicación: 03.05.2021

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.: 1000000000002058

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](http://www.ingredion.com.br)

## PRECISA BAKE® GF10 - Mezcla Seca

Sistema para reemplazar la harina de trigo en productos sin gluten.

### Información Nutricional,\*VT/100g:

Calcio	< 16 mg
Carbohidratos	88 g
Fibra dietética	< 1,0 %
Grasa total	< 0,15 %
Proteína	< 0,5 %
Sodio	< 66 mg
Calorías, kcal	352 Kcal

Revisión: 00 Publicación: 03.05.2021

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.: 1000000000002058

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](http://www.ingredion.com.br)