

## SNOW FLAKE® 068911 - Almidón de Maíz Modificado

Almidón de maíz modificada, grado alimenticio, obtenida por conversión química controlada.

### Especificaciones:

<b>Propiedades Físico-Químicas:</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
	<b>Catalogar</b>	
Apariencia (polvo en general)	A/B/C	
Color	A/B/C	
Humedad, %		14,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	5,0	6,5
Sabor	A/B/C	
SO <sub>2</sub> , ppm		30
Visc Brab (6%, pH 3, ác. cít. 95C), BU	350	450

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

<b>Microbiológico:</b>	<b>Catalogar</b>	<b>Máx.</b>
B.Termófilas Aerobias Totales, Esp/10g		125
Bacillus cereus, UFC/g		100
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		1.000
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Espor anaerob termof product H <sub>2</sub> S esp/10g		5
Espor térm anaerob no producen H <sub>2</sub> S	Catalog 0/6	
Esporas Termófilas del Agriado, Esp/10g		50
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Lactobacilos, 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.

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

- 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

CATALOG 0/6: <= 2/6 = Satisfactorio // >= 3/6 = Insatisfactorio

### Principales Aplicaciones:

Yogures, bebidas lácteas, bebidas de chocolate y postres lácteos; Salsa de tomate, ketchup, mostaza, salsas heladas en general y salsas para carnes enlatadas; sopas enlatadas; Recomendado para proceso UHT en general.

### Características y Beneficios:

Resistente a la retrogradación, bajo pH, alta temperatura y cizallamiento; Eficiencia en el intercambio térmico debido a la baja viscosidad en caliente; Agente de textura; Promueve la consistencia; Alta estabilidad durante la vida útil; Estabilidad bajo almacenamiento refrigerado o congelado.

### Embalaje - Vida útil:

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

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel 25 Kg : 730 Días

### Almacenamiento:

Almacenar en estiba, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

### Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

MERCOSUL GMC RES. N° 106/94

Revisión: 01 Publicación: 29.04.2022

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.: 10000000000000252

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)

## SNOW FLAKE® 068911 - Almidón de Maíz Modificado

Almidón de maíz modificada, grado alimenticio, obtenida por conversión química controlada.

### Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco ligeramente amarillento
Olor	Característico
Sabor	Característico

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

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carbohidratos	88 g
Azúcares totales	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	100 mg

\*VT: valores típicos o de referencia. No constituyen la especificación del producto.

Revisión: 01 Publicación: 29.04.2022

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.: 1000000000000252

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)