

SNOW FLAKE® 068911 - Amido de Milho Modificado

Amido de Milho modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
pH	5,0	6,5
SO ₂ , ppm		30
Umidade, %		14,0
Visc Brab (6%, pH 3, ác. cit. 95C), BU	350	450

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	A/B/C
Cor	A/B/C
Identificação	Passes Test
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		100
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		1.000
Bolores, UFC/g		250
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Espor aeróbios termófilos acidogênicos, esp/10g		50
Espor aeróbios termófilos totais, esp/10g		125
Espor anaeróbicos termófilos não produtores de H ₂ S	Catálogo 0/6	
Espor anaeróbicos termófilos produtores de H ₂ S, esp/10g		5
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Lactobacilos, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		250
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,50
Óleo, %		0,15

Informações Complementares: Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

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)

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

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

CATALOG 0/6: <= 2/6 = Satisfatório // >= 3/6 = Insatisfatório

Principais Aplicações:

iogurtes, bebidas lácteas, achocolatados e sobremesas lácteas; Molho de tomate, catchup, mostarda, molhos congelados em geral e molhos para carnes enlatadas; Sopas enlatadas; Recomendado para processo UHT em geral.

Funcionalidade e Benefícios:

Resistente à retrogradação, baixo pH, alta temperatura e cisalhamento; Eficiência na troca térmica devido a baixa viscosidade a quente; Agente de textura; Promove consistência; Alta estabilidade ao longo do shelf life e em acondicionamento sob refrigeração ou congelamento.

Embalagem - Vida útil:

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

Mogi-Guaçu : Saco de papel 25 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

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

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

MERCOSUL GMC RES. Nº 106/94

Revisão: 01 Publicação: 29.04.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia 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.: 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

SNOW FLAKE® 068911 - Amido de Milho Modificado

Amido de Milho modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco levemente amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carboidratos	88 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	100 mg

*VT Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Revisão: 01 Publicação: 29.04.2022

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.: 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