

Thermflo® - Almidón de Maíz Modificado

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

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Apariencia (polvo en general)	A/B/C	
Color (visual)	A/B/C	
Humedad, %	9,0	13,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	5,0	6,5
Sabor	A/B/C	
SO ₂ , ppm		10
Visc Brab Final, MVU	700	1.200

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
B.Termófilas Aerobias Totales, Esp/10g		125
Bacillus cereus, UFC/g		100
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		10.000
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli/g	Present/Absent	
Espor anaerob termof product H ₂ S esp/10g		5
Espor térm anaerob no producen H ₂ S	Catalog 0/6	
Esporas Termófilas del Agriado, Esp/10g		50
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		200
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		200
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
	Catalogar	

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)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfactorio // Negativo= Satisfactorio

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 fermentadas, preparados de frutas, alternativas lácteas tipo yogur y postres, dulce de leche, salsa de tomate, salsas congeladas en general, ketchup, barbacoa, mostaza, aderezos para ensaladas y salsas de carne en conserva; relleno y coberturas generales, incluidos productos horneados, crema pastelera y mermelada de brillo.

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 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

Revisión: 01 Publicación: 18.04.2022

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.: 1000000000003122

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

THERMFLO® - 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: 18.04.2022

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.: 1000000000003122

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