

Thermflo® - 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		10
Umidade, %	9,0	13,0
Visc Brab Final, MVU	700	1.200
Físico-Químico:	Catálogo	
Aspecto (pós em geral)	A/B/C	
Cor (visual)	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		10.000
Bolores, UFC/g		200
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli/g	Present/Absent	
Espor aeróbios termóf flat sour, esp/10g		50
Espor aeróbios termóf totais, esp/10g		125
Espor anaerób termóf não produt H ₂ S	Catalog 0/6	
Espor anaerób termóf produt H ₂ S esp/10g		5
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		200
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)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfatório // Negativo= Satisfatório

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 fermentadas, preparado de frutas, alternativos lácteos tipo iogurtes e sobremesas, doce de leite, molho de tomate, molhos congelados em geral, catchup(>,<) barbecue, mostarda, molhos para salada e molhos para carnes enlatadas; Recheios e coberturas em geral, incluindo os forneáveis, creme confeiteiro e geléia de brilho.

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 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

Revisão: 01 Publicação: 18.04.2022

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.: 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® - 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: 18.04.2022

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.: 10000000000003122

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