

Almidón RD-814 (obsoleto) - Código: 814154RD
Almidón de maíz pregelatinizado

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Humedad, %	0.0 a 7.0
pH	4.5 a 6.5
Solubles, %	8.0 a 13.0
Pasa malla 100, %	75.0 a 100.0
Cenizas, %	0.0 a 0.5

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta total, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Coliformes totales	Ausente
Escherichia coli en 25 g	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

E00Q814154RD

Fecha de Edición 13/04/2013

Revisión 3

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de
Negocio y Servicio Técnico

La información descrita en este documento, se ofrece sólo para su consideración, investigación y verificación. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas renuncian a toda garantía, expresa o implícita, incluyendo pero no limitado a, garantías comerciales, de exactitud, adecuación para el uso del producto o para un propósito en particular. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas no serán responsables de ningún daño o perjuicio que pueda surgir en relación al uso o transmisión de la información aquí contenida.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados (c) 2012.

Ingredion México, S.A. de C.V.
Av. Mariano Otero 1249 Piso 9 Torre
Atlántico.
Col. Rinconada del Bosque, 44530
Guadalajara, Jalisco, México
T: +52 (33) 38849000
ingredion.mx

ISO
FPO