

Almidón National I390-S - Código: 06442105 Almidón modificado grado alimenticio

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Aspecto	Polvo fino
Humedad, %	0.0 a 14.0
pH (20% p/v)	4.8 a 6.7
Viscosidad MVA, MVU	600.0 a 950.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 10,000.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 200.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 200.0
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

Estados Unidos

CFR 21 CFR 172.892

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft multicapa, con un peso neto de 25 kg. Se recomienda sea almacenado en lugares limpios, secos y a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa, así como de materiales aromáticos. La vida de anaquel es de 24 meses a partir de la fecha de elaboración.

NOTAS

Este producto cumple con las especificaciones de la NFPA para bacterias termofílicas

E00Q06442105

Fecha de Edición 18/09/2013

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 © 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