

Almidón Papigel Plus-515 - Código: 12100006
Almidón pregelatinizado grado alimenticio

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Evaluación sensorial	Ningún olor y/o sabor extraños
Humedad, %	0.0 a 6.5
Viscosidad Brookfield, cps	1,000.0 a 14,000.0
pH	4.5 a 6.5
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 50.0
Retenido en malla 100, %	0.0 a 30.0
Retenido en malla 200, %	0.0 a 65.0
Pasa malla 200, %	30.0 a 100.0
Metales pesados (como Pb), ppm	< 5
Plomo, ppm	0.0 a 1.0
Hierro, ppm	0.0 a 10.0
Arsénico, ppm	0.0 a 2.0

NOTAS

Sulfitos en cantidades superiores a 10 ppm se consideran agentes sensitivos, el cliente asume la responsabilidad del uso de este producto si el contenido excede este límite

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Escherichia coli	Negativo
Coliformes totales, NMP/g	< 3
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Sacos multicapa de papel kraft de 20, 25 kg y súper saco 500 kgs. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco, seco, libre de humedad, polvo, insectos, roedores y olores extraños.

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

