

Almidón Colflo 726 - Código: 06820102  
Almidón modificado de maíz grado alimenticio

Especificaciones del Producto

**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS**

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 13.0
pH (20% p/v)	5.0 a 6.5
Viscosidad Brabender Pico, UB	700.0 a 850.0
Brabender (rompimiento), UB	0.0 a 90.0
Residuos insolubles	A
Residuos insolubles	B
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 10.0
Oxidantes residuales	Negativo

**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
Coliformes, UFC/g	< 10
Coliformes fecales, NMP/g	<3
Escherichia coli	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo
Esporas termofílicas en 10 g, UFC	0.0 a 125.0

**CERTIFICACIÓN**

Kosher pareve, Halal

**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 36 meses a partir de la fecha de elaboración.

**NOTAS**

La Viscosidad Brabender determinada con 22.88 grs de almidón b.s., con una carga total de 460 grs con, 9 grs de ácido acético glacial, cartucho 350 cmg. Temperatura inicial de 30 °C con una rampa de calentamiento de 3 °C/ min hasta 90 °C y sostener 8 minutos.

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.

Como producto alimenticio, analizar trazas de metales regulatorios.

E00Q06820102

Fecha de Edición 27/08/2015

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