

BUFFALO 050000 - Código: 03005018
Almidón de maíz.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Humedad, %	0.0 a 13.0
Proteína total, %	0.0 a 0.5
pH	5.0 a 7.0

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Ingredion México, S.A. de C.V. no provee garantía alguna respecto al uso de este producto en aplicaciones alimenticias. Es responsabilidad del cliente, el realizar los análisis necesarios para determinar la viabilidad del uso de este producto en aplicaciones alimenticias.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft, valvulado de tres capas de 25 y 50 kg y a granel. 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. El producto a granel deberá ser utilizado en un plazo no mayor a 3 meses y ser almacenado a temperatura ambiente.

E00Q03005018

Fecha de Edición 25/11/2014

Revisión 8

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