

CORRUPAC - Código: 03005025
Almidón de maíz Grado Industrial.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Humedad, %	0.0 a 12.5
pH	5.5 a 6.5
Proteína total, %	0.00 a 0.32
Residuo insoluble (patrón)	A
Residuo insoluble (patrón)	B
Sensibilidad alcalina, cps	0.0 a 8.0
Estabilidad	Pasa la prueba

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

DATOS REGULATORIOS

CAS # 9005-25-8

Estados Unidos

CFR 175.105

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto surtido a granel y en sacos de 25 y 50 Kg ó en big bags de 500 y 1000 Kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, a temperatura ambiente, bajo techo, en un lugar 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.

E00Q03005025

Fecha de Edición 08/01/2016

Revisión 15

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

