

Almidón Precisa 620 - Código: 31991100
Almidón Modificado de Maíz

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 a 13.0
Retenido en malla 100, %	0.0 a 5.0
Retenido en malla 200, %	0.0 a 15.0

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
Salmonella en 25 g	Negativo
Escherichia coli	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

DATOS REGULATORIOS

CAS # 9005-25-8

México

Etiquetado Almidón de Maíz

Estados Unidos

CFR 175.105

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft, valvulado de tres capas de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 24 meses siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco, seco, libre de humedad, polvo, insectos, roedores y olores extraños.

E00Q31991100

Fecha de Edición 09/06/2017

Revisión I

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