

Coragum 080601 - Código: 08060100
Almidón de Maíz Dextrinizado grado industrial

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Humedad, %	0.0 a 10.0
Viscosidad Brookfield, cps	200.0 a 500.0
Solubles, %	80.0 a 90.0

DATOS REGULATORIOS

CAS # 9004-53-9

Estados Unidos

CFR 184.1277

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft multicapa de 25 kg. 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.

NOTAS

Viscosidad Brookfield 50% S.S.@25°C

E00Q08060100

Fecha de Edición 13/04/2013

Revisión 2

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 © 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