

Farmal CS 3400 PLUS Sanitizado - Código: 03751011
 Polisacárido Natural Sanitizado. Nombre INCI: Zea Mays (Corn) Starch

Especificaciones del Producto

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Aspecto	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Olor	Característico
Sabor	Característico
Solubilidad en agua	Insoluble
Solubilidad en etanol	Insoluble
Identificación A	Pasa la prueba
Identificación B	Pasa la prueba
Identificación C	Pasa la prueba
Residuos insolubles	A
Residuos insolubles	B
pH	4.5 a 7.0
Humedad, %	0.0 a 14.0
Residuo de ignición, %	0.0 a 0.5
Sustancias oxidantes, ppm	0.0 a 20.0
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 50.0
Hierro, ppm	0.0 a 10.0
Material extraño	Libre

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 100.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 50.0
Escherichia coli en 10 g	Negativo
Salmonella en 10 g	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve

DATOS REGULATORIOS

CAS #	9005-25-8
Estados Unidos	
CFR	21CFR 182.1

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Excipiente en la elaboración de tabletas.
 Sustrato de fermentación.
 Agente antiadherente.
 Espesante.
 Sustituto de talco.
 Elaboración de jabones en barra.
 Polvos cosméticos.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Sacos de papel Kraft multicapas, valvulado de 25 kilos. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar seco, libre de humedad, polvo y olores extraños.

NOTAS

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.

Para la fabricación de este producto no se utiliza ningún material volátil orgánico como benceno, cloroformo, 1,4-Dioxano, cloruro de metileno o tricloretileno y ninguno de los solventes listados en la farmacopea de los Estados Unidos <467>

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.

Bld. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.
Col. Fraccionamiento Plaza Andares,
45116
Zapopan, Jalisco, México
T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

