

Almidón N-Dulce 401 - Código: 06160000  
Almidón de maíz modificado grado alimenticio.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo blanco a lig. amarillo
Sensorial	Pasa la prueba
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 a 14.0
pH	5.0 a 6.0
Viscosidad final, MVU	800.0 a 1,050.0

## 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
Coliformes totales, NMP/g	< 3
Salmonella en 25 g	Negativo
Escherichia coli	Negativo

## CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

## DATOS REGULATORIOS

CAS # 68130-14-3

## ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft, valvulado de tres capas. 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

pH (50 g / 245 ml)

E00Q06160000

Fecha de Edición 02/05/2018

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 (c) 2012.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Bldv. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.  
Col. Fraccionamiento Plaza Andares,  
45116

Zapopan, Jalisco, México  
T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

