

Simplistica BV2713 - Código: 70000597

Mezcla de emulsificante e hidrocoloides empleados en la elaboración de productos lácteos combinados y leche recombinada.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Aspecto	Polvo
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 3.0

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 1,000.0
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 100.0
Salmonella en 25 g	Negativo
Staphylococcus aureus en 5 g	Negativo
Escherichia coli	Negativo

## CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

### México

Etiquetado	Mono y diglicéridos, goma guar y carragenina
------------	--

## ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft natural multicapas con 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.

## NOTAS

(1) Microbiología: Hacer dilución 1:100 en todos los casos.

Autorizó y Revisó:  
Aseguramiento de Calidad México

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](http://ingredion.mx)

