

Simplistica MA26 I I - Código: 70000876

Mezcla de proteína vegetal, almidón modificado e hidrocoloides empleada como agente ligante en hamburguesas veganas.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Aspecto	Polvo
Color	Amarillo característico
Humedad, %	0.0 a 12.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 10,000.0
Hongos y levaduras, UFC/g	0.0 a 500.0
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 10.0
Escherichia coli	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

México

Etiquetado	Proteína de chícharo, metilcelulosa, almidón modificado de tapioca y carragenina.
------------	---

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft multicapas de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 18 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

La determinación de pH, se realiza en la suspensión de viscosidad.

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

Proteína determinar en 1.0 g de muestra.

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

