

SIMPLISTICA SN 2235 CB - Código: 70001117

Solución funcional elaborada a partir de almidón modificado, dextrina, goma arábica y agar, empleados en la elaboración de barras de cereal reducidas en azúcar.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 12.0
pH	3.0 a 8.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 5,000.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 250.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 250.0
Coliformes totales, UFC/g	0.0 a 50.0
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

México

Etiquetado

Dextrina de tapioca, goma arábica, almidón modificado de tapioca y agar.

Estados Unidos

Etiquetado

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft natural abierto con capacidad 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.

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

