

AMISOL® 3408 - Almidón de Maíz Sin Modificar

Almidón de maíz modificada, grado alimenticio, obtenida por conversión química controlada.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín. Catalogar	Máx.
Apariencia (polvo en general)	A/B/C	
Color (visual)	A/B/C	
Humedad, %		14,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	4,5	5,5
Sabor	A/B/C	
SO ₂ , ppm		50
Sustancia Seca, %	86,00	100,00

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias: Mín. Máx. Catalogar

Cenizas, %		0,20
Grasa cruda, %		0,15
Plomo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,40

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B/C

- A = Superior (igual o muy cercano al estándar)

- B = Aceptable (ligera diferencia con respecto al estándar)

- C = Insatisfactorio (gran diferencia con el estándar)

PASSES TEST: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352 Kcal
Carbohidratos	88 g
Azúcares totales	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	10 mg

*VT: valores típicos o de referencia. No constituyen la especificación del producto.

Principales Aplicaciones:

Galletas, pasteles, mezclas para pasteles, mejoradores de harina de trigo; pastas en general; cubitos de caldo, sopas en polvo; postres lácteos; Productos cárnicos.

Características y Beneficios:

Agente de textura; Agente gelificante; Promueve la consistencia; Vehículo en mezclas de polvos; En panadería, puede actuar como un agente blanqueador para la harina de trigo o ayudar a romper la fuerza del gluten.

Embalaje - Vida útil:

Balsa Nova : Granel : 180 Días

Cabo : Granel : 180 Días

Mogi-Guaçu : Granel : 180 Días

Almacenamiento:

Granel: Almacenar solo en los equipos especificados por Ingredion.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

Revisión: 03 Publicación: 12.04.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000070

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br