

MOR-REX® 1920 - Maltodextrina

Almidón de maíz hidrolizado de grado alimenticio obtenido por conversión enzimática controlada.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Min. Catalogar	Máx.
Apariencia (maltodextrina)	A/B/C	
Color (visual)	A/B/C	
Dextrosa equivalente, DE	17,0	19,9
Humedad, %		6,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	4,5	5,5
Sabor	A/B/C	
SO ₂ , ppm		25
Solubles, %	99,3	

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		100
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		100
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		100
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Min. Catalogar	Máx.
Cenizas, %		0,50
Plomo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,50

- 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)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfactorio // Negativo= Satisfactorio

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

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Olor	Característico

Principales Aplicaciones:

Edulcorantes en polvo; Sabores y esencias; Sopas en polvo, caldos en cubos y productos cárnicos; Refrescos en polvo; Helados, compuestos lácteos, achocolatados en polvo, batidos y postres en polvo; Suplementos para atletas; Mezclas para pasteles y rellenos para galletas; Rellenos para chocolate.

Características y Beneficios:

No afecta el sabor original de los productos; Soluble en frío; Actúa como vehículo de secado y encapsulado; Actúa como sustituto de sólidos.

Embalaje - Vida útil:

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Bolsa de Plástico 25 Kg : 365 Días

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Bolsa de papel 25 Kg : 730 Días

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Bolsa de papel y Estiba 25 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Big Bag 25/1.000 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de Plástico 25 Kg : 365 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel 25 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel y Estiba 25 Kg : 730 Días

Almacenamiento:

Almacenar en estiba, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

FCC (Food Chemical Codex)

Halal Certificate

Kosher Certificate

Revisión: 02 Publicación: 11.04.2022

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.: 10000000000000785

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

MOR-REX® 1920 - Maltodextrina

Almidón de maíz hidrolizado de grado alimenticio obtenido por conversión enzimática controlada.

Sabor	Característico
-------	----------------

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	380 Kcal
Carbohidratos	95 g
Azúcares totales	8 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	50 mg

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

Composición aproximada de sacáridos, % b.seca:

Dextrosa, % - DP1	2,0
Maltosa, % - DP2	6,0
Oligo y polisacáridos, % - DP3+	92,0

Revisión: 02 Publicación: 11.04.2022

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.: 10000000000000785

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