

MOR-REX® 1920 - Maltodextrina

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão enzimática.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Dextrose Equivalente, DE	17,0	19,9
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm		25
Solúveis, %	99,3	
Umidade, %		6,0

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (maltodextrina)	A/B/C
Cor (visual)	A/B/C
Identificação	Passes Test
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		100
Bolores, UFC/g		100
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		100
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Cinzas, %		0,50
Proteína Total, %		0,50

Informações Complementares: Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Análises classificadas como A/B/C

- A = Superior (igual ou muito próximo do padrão)

- B = Aceitável (pequena diferença em relação ao padrão)#

- C = Insatisfatório (grande diferença em relação ao padrão)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfatório // Negativo= Satisfatório

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico

Principais Aplicações:

Adoçantes em pó; Aromas e essências; Sopas em pó, caldos em cubo e produtos cárneos; Refrescos em pó; Sorvetes, compostos lácteos, achocolatados em pó, milkshakes e sobremesas em pó; Suplementos para atletas; Misturas para bolo e recheios para biscoitos; Recheios para bombom.

Funcionalidade e Benefícios:

Não afeta o sabor original dos produtos; Solúvel à frio; Atua como veículo de secagem e encapsulamento; Atua como repositores de sólidos.

Embalagem - Vida útil:

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Saco Papel e Pallet
Chep 25 Kg : 730 Dias

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Saco Plástico 25 Kg
: 365 Dias

Dep Fech Sto Antonio da Posse : Saco de papel 25 Kg
: 730 Dias

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

Mogi-Guaçu : Saco Papel e Pallet Chep 25 Kg : 730
Dias

Mogi-Guaçu : Saco Plástico 25 Kg : 365 Dias

Mogi-Guaçu : Saco de papel 25 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

Informações Regulatórias:

FCC

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 02 Publicação: 11.04.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos 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

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão enzimática.

Sabor Característico

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	380 Kcal
Carboidratos	95 g
Açúcares totais	8 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibras Alimentares	0 g
Sódio	50 mg

*VT Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Composição aproximada de Sacarídeos, % b.seca:

Dextrose, % - DP1	2,0
Maltose, % - DP2	6,0
Oligo e polissacarídeos, % - DP3+	92,0

Revisão: 02 Publicação: 11.04.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos 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