ficha técnica

N-DULGE® 251 - Amido de Milho Modificado

Amido de Milho modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Oxidantes, ppm		0
pH	5,0	6,0
SO2, ppm		50
Umidade, %		14,0

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	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		100
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		10.000
Bolores, UFC/g		250
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		250
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,50
Óleo, %		0,15

Informações Complementares:	Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Analises 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)

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	352

Principais Aplicações:

Marshmallow para churrasco.

Funcionalidade e Benefícios:

Agente de textura; Estabilidade ao longo do shelf life.

Embalagem - Vida útil:

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 - Food Chemical Codex
Portaria nº 540 - 27/10/97
USFDA: 21CFR 172.892
CAS: 65996-63-6

Revisão: 02 Publicação: 08.03.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantiade 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.: 10000000000001162

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

ficha técnica

N-DULGE® 251 - Amido de Milho Modificado

Amido de Milho modificado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

Carboidratos	88 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	150 mg

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

Revisão: 02 Publicação: 08.03.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantiade 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.: 10000000000001162

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