

NUTRI-BREW® 5000 M - Gluten de Maíz

Gluten de maíz obtenido a través de la separación y concentración del gluten extraído del maíz.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
Humedad, %		8,0
Nitrógeno Total, %	8,80	
pH	5,0	7,0

Propiedades Físico-Químicas:	Catalogar
Apariencia (polvo en general)	A/B/C
Color	A/B/C
Olor	A/B/C

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		500
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		10.000
Clostridium reductores de sulfito, UFC/g		10
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		2.500
Mohos, UFC/g		2.500
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

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)

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Amarillento
Olor	Característico
Sabor	Característico

Principales Aplicaciones:

Nutriente de levadura

Características y Beneficios:

Flanes y postres lácteos: Agente gelificante resistente a la retrogradación.

Chicle: Actúa como un agente corporal, asegurando su consistencia a lo largo de su vida útil.

Dragado: Ayuda a mantener la frescura.

Dragado: Ayuda a proteger contra la humedad.

Promueve la formación de textura suave y gel de baja viscosidad.

Embalaje - Vida útil:

Balsa Nova : Bolsa de papel 20 Kg : 730 Días

Mogi-Guaçu : Bolsa de papel 20 Kg : 730 Días

Almacenamiento:

Almacenar en un lugar cubierto, seco, ventilado, limpio y al menos a 40 cm de las paredes, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

Halal Certificate

Kosher Certificate

Decreto nº 55.871 - 26/03/65

RDC nº 27 - 28/03/00

RDC nº 42 - 29/08/13

RDC nº 331 - 23/12/19

CAS: 66071-96-3

RDC nº 240 - 26/07/18

Revisión: 00 Publicación: 17.08.2020

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.: 1000000000001192

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