

NUTRI-BREW® 5000 M - Glúten de Milho

Glúten de milho obtido através da separação e concentração do glúten extraído do milho.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Nitrogênio Total, %	8,80	
pH	5,0	7,0
Umidade, %		8,0

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	A/B/C
Cor	A/B/C
Odor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		500
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		10.000
Bolores, UFC/g		2.500
Clostridium sulfito redutores, UFC/g		10
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		2.500
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

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)

Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

Principais Aplicações:

Nutriente de leveduras

Funcionalidade e Benefícios:

Flans e sobremesas lácteas: Agente geleificante resistente à retrogradação.

Balas de Goma: Atua como agente de corpo, garantindo sua consistência durante a vida útil.

Drageados: Auxilia na manutenção da crocância.

Drageados: Auxilia na proteção contra umidade.

Promove a formação de gel de textura suave e de baixa viscosidade.

Embalagem - Vida útil:

Balsa Nova : Saco de papel 20 Kg : 730 Dias

Mogi-Guaçu : Saco de papel 20 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

Armazenar em local coberto, seco, ventilado, limpo e afastado das paredes no mínimo 40 cm, a temperatura ambiente.

Informações Regulatórias:

Certificado Halal

Certificado Kosher

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