

FICHA TÉCNICA

ALMIDÓN DE MAÍZ

| | |
|-----------------------------|---|
| Nº CAS: 9005-25-8 | Nombre químico: Almidón de maíz |
| Nº CE: 232-679-6 | Fórmula molecular: (C ₆ H ₁₀ O ₅) _n |
| Formato: 100 y 800 g | |

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

| | |
|---------------------|--|
| Aspecto | Polvo blanco o ligeramente amarillo, inodoro |
| Solubilidad en agua | Muy poco soluble |

| ESPECIFICACIÓN | VALOR TEÓRICO |
|--------------------------|-----------------|
| Humedad | máx. 13,0 % |
| pH (sol. 20 %) | 4,0 – 6,0 |
| Proteína (Nx6,25) | máx. 0,40 % |
| Análisis microbiológico: | |
| Recuento total | máx. 5000 UFC/g |
| Levaduras | máx. 500 UFC/g |
| Mohos | máx. 500 UFC/g |
| <i>E. coli</i> | Ausencia/g |

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

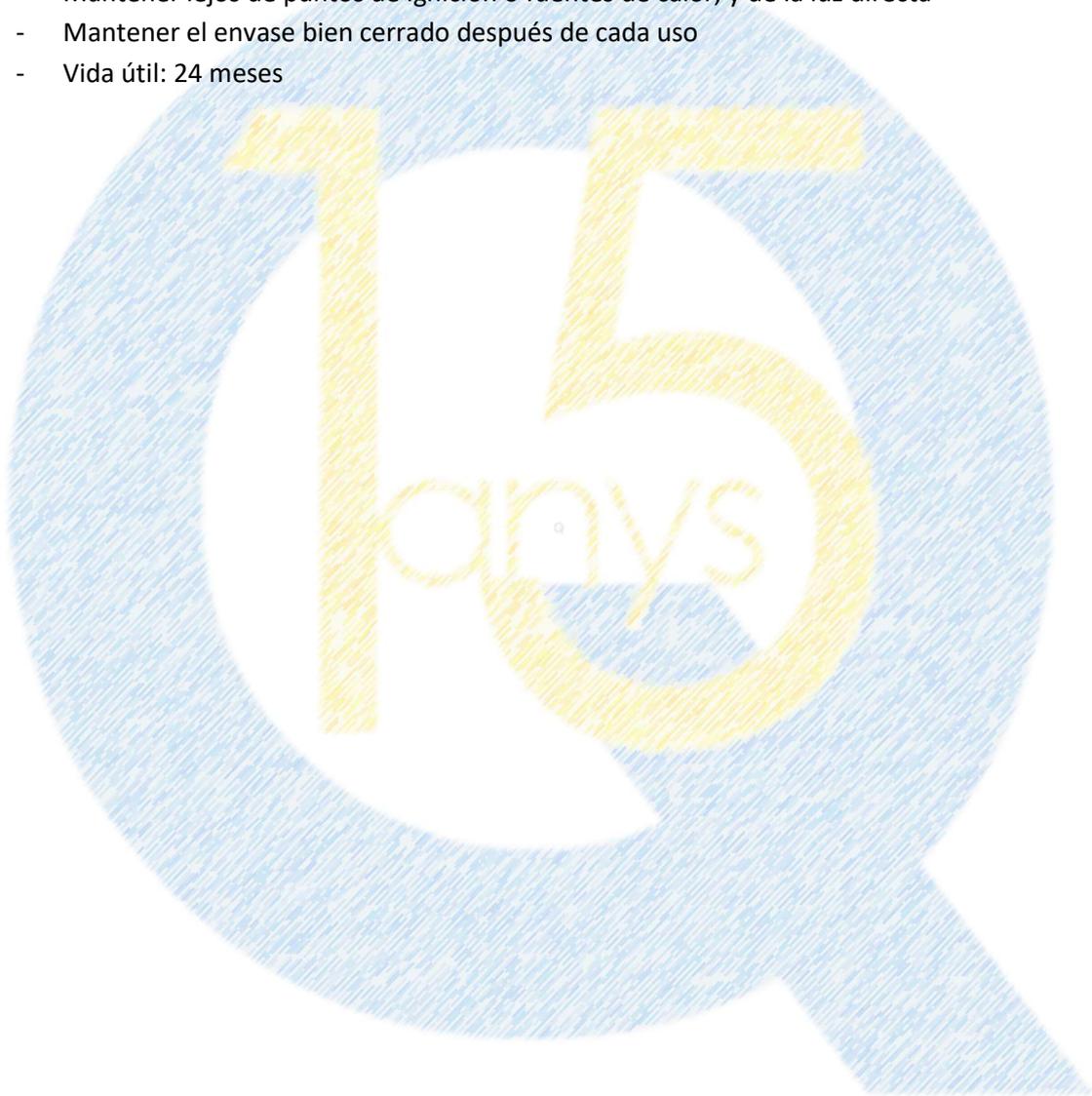
- Origen: vegetal (maíz)
- Contiene Alergenos Maiz , Sulfito
- Origen geográfico: Europa
- No contiene GMO conforme a los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003
- Cumple el Reglamento (CE) 396/2002 con respeto a los residuos de plaguicidas
- Cumple el Reglamento /CE) 1938/2004 con respeto a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Cumple el Reglamento (CE) 178/2002 con respeto a la seguridad alimentaria
- Cumple el Reglamento (CE) 825/2004 con respeto a la higiene de los productos alimentarios
- Cumple el Reglamento (CE) 1881/2006 con respeto al contenido máximo de contaminantes
- Apto para uso alimentario
- Libre Gluten

Usos:

- Ligante o agente texturizante en aplicaciones alimentarias

Almacenaje:

- Almacenar en lugar seco y bien ventilado a temperatura ambiente
- Mantener lejos de puntos de ignición o fuentes de calor, y de la luz directa
- Mantener el envase bien cerrado después de cada uso
- Vida útil: 24 meses



Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad