

## FICHA TÉCNICA

### ALMIDÓN DE TRIGO

<b>Nº CAS:</b> 9005-25-8	<b>Nombre químico:</b> Almidón de trigo
<b>Nº CE:</b> 232-679-6	<b>Fórmula molecular:</b> (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>n</sub>
<b>Formato:</b> 100 y 800 g	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo blanco o ligeramente amarillo
Solubilidad en agua	Insoluble o parcialmente soluble

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Humedad	11,0 – 13,5 %
pH (sol. 20 %)	4 – 7,5
Dióxido de azufre	máx. 10 mg/kg
Análisis microbiológico:	
Recuento total	máx. 20000 UFC/g
Levaduras	máx. 200 UFC/g
Mohos	máx. 200 UFC/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g

### DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

#### Certificados:

- Origen: vegetal (trigo)
- Contiene Alérgenos:
  - o Trigo y sus productos
  - o Cereales que contienen gluten y productos derivados.

#### Usos:

- Ligante o agente texturizante en aplicaciones alimentarias

#### Almacenaje:

- Almacenar en lugar seco y bien ventilado.
- Evitar fuentes de calor, radiaciones, electricidad y el contacto con alimentos.
- Mantener lejos de agentes oxidantes y de materiales fuertemente ácidos o alcalinos.
- Almacenar los envases entre 5 y 35°C, en un lugar seco y bien ventilado.
- 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