

## FICHA TÉCNICA

### ALMIDÓN DE TRIGO

<b>Nº CAS:</b> 9005-25-8	<b>Nombre químico:</b> Almidón de maíz
<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. 10 %)	4 – 7,5
Residuo insoluble	Cumple
Proteína (Nx5,70)	máx. 0,285 %
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)
- No contiene gluten
- No contiene alérgenos conforme a las Directivas 20003/89/CE y 2007/68/CE
- No contiene alérgenos conforme a los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003

##### 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