

Rev.2	Pág. 1
1	

Producto: ALMIDON DE MAIZ

Descripción: Almidón de maíz.

Aspecto: Polvo.

Color: Blanco.

Olor: Neutro y libre de malos olores

Sabor: Neutro.

Utilización: Como almidón de maíz.

Ingredientes: Almidón de maíz.

C. Microbiológicas: Aerobios mesófilos totales _____ ≤ 10.000 ufc/g
Salmonella _____ Ausencia/25 g
Mohos y levaduras _____ $\leq 10^2$ ufc/g

C. Fisico-químicas:

Humedad _____ $< 13\%$
PH _____ 4,5 – 6
Cenizas _____ $< 0,1\%$
Grasa _____ $< 0,1\%$
Proteínas _____ 0,4%
Viscosidad _____ 800 U.B.
Arsénico _____ < 3 ppm
Plomo _____ $< 0,1$ ppm

Presentación: Disponible en los siguientes envases:
- Sacos de 25 kg. Papel.

Almacenamiento: En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Vida útil: En envases cerrados originales: 24 meses.

R.S.I.: 24.00467/V - 31.00077/V