

Producto: ALMIDON DE TRIGO

Descripción: Almidón de trigo.

Aspecto: Polvo.

Color: Blanco.

Olor: Neutro y libre de malos olores

Sabor: Característico.

Utilización: Como almidón de trigo.

Ingredientes: Almidón de trigo.

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 _____ 5 – 8
Cenizas _____ $< 0,25\%$
Grasa _____ $< 0,20\%$
Proteínas _____ 0,30 a 0,50%
Viscosidad _____ 1800 a 2000 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: 12 meses.

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