

|       |        |
|-------|--------|
| Rev.4 | Pág. 1 |
| 1     |        |

**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 \_\_\_\_\_  $\leq 10.000$  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