

SNOW-FLAKE® G 2141

Obtenido a través de la pre-gelatinización de almidón de maíz.

Especificaciones Físico - Químicas

	Min.	Max.
Humedad, %		14,0
pH	5,0	6,5
SO ₂ , ppm		30

Microbiológicas

	Max.
Bacillus Cereus, UFC/g	10
Clostridium Sulfito Reductor	Ausente
Coliformes Fecales / g	Ausente
Coliformes Totales / g	Ausente
Microorganismos Mesófilos Aerobios, UFC/g	1000
E. Coli / g	Ausente
Hongos y Levaduras, UFC/g	250
Salmonella / 25 g	Ausente
Staphylococcus Aureus	Ausente

Información Sensorial

Aspecto	Libre de grumos y puntos negros
Color (Visual)	Polvo blanco
Olor	Característico

Información Nutricional / 100 g *VT

Calorías, kcal	360
Carbohidratos, g	90
Proteína, g	<1.0
Fibra, g	<1.0
Grasa Total, g	0.0
Calcio, mg	35.7
Hierro, mg	1.0
Sodio, mg	61.4

*VT - Valores típicos o de referencia. No constituyen una especificación del producto

Usos Principales

Pasteles y mezclas secas para pasteles, capuccino en polvo, cremas para relleno instantáneas, mayonesas y aderezos tipo dietéticos light, malteadas, alimentos instantáneos, salsas y gravies, salsas instantáneas, comidas congeladas, rellenos, bebidas en polvo, postres en polvo y sopas instantáneas.

Características y Beneficios

- Agente de gel instantáneo, sin necesidad de calentamiento o cocimiento.
- Promueve formación de gel con texturas suaves y cortas.
- Resistente a bajos pH y agitación.
- Mayonesa: Indicado para reemplazos de aceites y/o grasa al generar emulsiones estables.

Empaque y Vida Útil

Bolsa de Papel de paredes múltiples 25 kg - 730 días.

Almacenamiento

Almacenar en condiciones apropiadas.

Información Regulatoria

E-Number: E1414
AUP: 156/05
Brazilian Health Ministry: Exempt from registration (Res. RDC n°23, 03/15/00-ANVISA)

USFDA: 21CFR172.892
57th JECFA (2001)
Food Chemical Codex (FCC) 5th Ed.

Decree 55.871 03/26/65-ANVISA (Brazil)
Regulation n°540-SVS/MS 10/27/97 (Brazil)
Res. RDC n°263, 22/09/05-ANVISA (Brazil)
Res. RDC n°175, 08/07/03-ANVISA (Brazil)

Fecha: Noviembre 11, 2014

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Ingredion Colombia S.A.
Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560
Nit: 890.301.690-3
Teléfono: (57 2) 4315000
Fax: (57 2) 4315048
Cali - Colombia
ingredion.com.co

ISO
FPO