

SNOW FLAKE® 6704

Es un almidón modificado, especialmente diseñado para la industria de alimentos. Presenta una excelente capacidad de absorción y retención de agua. Se ha elaborado para utilizarlo como estabilizante en productos que tienen bajo pH y que requieren refrigeración.

Especificaciones

Físico - Químicas

	<i>Min.</i>	<i>Máx.</i>
Humedad, %	11,5	13,0
pH	5,5	6,5

Microbiológicas

	<i>Min.</i>	<i>Máx.</i>
TPC, UFC/g		1000
Hongos y Levaduras, UFC/g		100
E.Coli/ g	No Detectable	
Salmonella y Shiguella/25g	No Detectable	

Información Sensorial

Aspecto	Polvo Blanco
---------	--------------

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Sacos valuado de papel kraft. Contenido neto 25 kg y marquilla impresa con número de lote en cada saco.

Debe almacenarse en bodega cubierta y bien ventilada sobre estibas.

Vida Útil

Doce (12) meses bajo buenas condiciones de almacenamiento.

Información Regulatoria:

CAS No:	68130-14-3
Afirmación GRAS:	21CFR 172.892
Numero E:	E1422
Food Chemical Codex (FCC) 5th Ed.	

Etiquetado:

Almidón modificado grado alimenticio

Aplicaciones y/o Características

Su principal característica funcional como espesante y estabilizante hace que el SNOW FLAKE 6704 sea aplicable en una gran variedad de productos:

- Compotas de fruta para niños
- Salsas de fruta para helados
- Cremas de fruta para rellenos en panadería y pastelería
- Dulces de leche y postres lácteos
- Bebidas lácteas fermentadas y no fermentadas.
- Yogurt.
- Flanes
- Pudines

Dosificación

La dosificación depende de la viscosidad y textura deseada en el producto final, al igual que de los equipos y proceso utilizados. En todos los casos es recomendable hacer los ensayos que se consideren necesarios.

Se recomienda que el pH del producto elaborado esté por encima de 4,0 como mínimo,

Fecha: Noviembre 28, 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 P.O. Box 6560
 Nit: 890.301.690 -3
 Phone: (57 2) 4315000
 Fax: 4315048
 Cali – Colombia
ingredion.com.co

ISO
FPO