

# ALMIDÓN DE MAÍZ

## DESCRIPCIÓN:

Almidón de maíz nativo.

## CARACTERÍSTICAS

VALOR ENERGÉTICO	1500 KJ (350 Kcal.)
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 13,0 %
PH	4,5 - 7,0
VISCOSIDAD BRABENDER	Mín. 450 UB
PROTEÍNAS TOTALES	Máx. 0,4 %
LÍPIDOS EXTRAÍBLES	Máx. 0,1 %
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> )	Máx. 10 ppm
AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES	Máx. 2 x 10 <sup>4</sup> ufc / g
ESCHERICHIA COLI	Ausencia / g
SALMONELA SP.	Ausencia / 25 g
LEVADURAS Y MOHOS	Máx. 500 ufc

\*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

## APLICACIONES

Producto destinado para la fabricación de alimentos en la industria alimentaria.

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ALMIDÓN DE MAÍZ se presenta en sacos de 25 kg de papel multicapa.

ALMIDÓN DE MAÍZ se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen y a temperatura inferior a 25° C.

## ALMIDÓN DE MAÍZ

### REGLAMENTACIÓN

ALMIDÓN DE MAÍZ cumple con los criterios de identidad y pureza para aditivos alimentarios según Directiva Europea 2008/84/CE y Real Decreto español 1466/2009.

ALMIDÓN DE MAÍZ no contiene alérgenos según Reglamento 1169/2011. Observaciones: contiene dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>): 10 mg / Kg máximo.

ALMIDÓN DE MAÍZ no contiene gluten (<20 ppm) según Reglamento 2009/41/CE.

ALMIDÓN DE MAÍZ no proviene de organismos modificados genéticamente (GMO < 0.9 %) según Reglamentos 1829/03/CE, 1830/03/CE.

ALMIDÓN DE MAÍZ es un producto no irradiado según Real Decreto 348/2001.

ALMIDÓN DE MAÍZ cumple con el reglamento 1881/2006/CE sobre contaminantes.

ALMIDÓN DE MAÍZ es de origen Europa (Holanda, Eslovaquia, España, Francia), Israel.

### HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercarse a llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.