

# Amido de Milho AMISOL® 3408

Amido com grau alimentício obtido através de tecnologia de industrialização do milho por via úmida.

## Especificações:

### Físico-Químicas:

	Min.	Máx.
Identificação	Passa	Teste
Proteína Total, %	-	0,40
Umidade, %	-	14,00
pH	4,5	5,5
SO <sub>2</sub> , ppm	-	50,0

### Microbiológicas:

	m	M
Bacillus Cereus, ufc/g	100	-
Clostrídio sulfito redutor, ufc/g	10	-
Coliformes Fecais /g	Ausente	-
Salmonella /25g	Ausente	-
Staphylococcus aureus, /5g	Ausente	-
Coliforme Total, ufc/g	10	-
Fungos, ufc/g (n=5, c=2)	250	2500
Leveduras ufc/g (n=5, c=2)	250	2500
Contagem Total de Bactérias, ufc/g	10000	-

n: número de unidades amostrais escolhidas separada e independentemente;

m: nível de organismos em teste aceitável e tolerável no produto;

c: número tolerável de amostras com resultados entre m e M;

M: a máxima concentração de organismos em teste aceitável.

Valores acima de M em qualquer unidade amostral são inaceitáveis.

### Informações sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco
Odor	Característico
Sabor	Característico

### Informações nutricionais/100g \*VT:

Valor Calórico, kcal	344
Carboidrato, g	86
Fibra Alimentar, g	2,0
Gorduras Totais, g	0,0
Proteínas, g	0,30
Ferro, mg	0,7
Cálcio, mg	9,5
Sódio, mg	4,5

\*VT - Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

## Principais aplicações:

Alimentos processados, Biscoitos, Bolos e Misturas para bolo, Caldos, Confeitos, Massas, Melhoradores para Panificação, Misturas em pó, Molho tipo Mostarda, Pastilhas, Produtos cárneos, Snacks, Sobremesas em pó, Sobremesas lácteas, Sopas em pó

## Funcionalidade:

- Agente de corpo.
- Agente gelificante.
- Atua como aglutinante.
- Veículo de Vitamina C.
- Confere textura.

### Sopas e Caldos:

- Promove viscosidade.

### Melhoradores de panificação:

- Agente emulsificante.
- Branqueamento de farinha de trigo.

### Biscoitos:

- Quebra da força do glúten.

## Embalagem - Vida útil:

A granel: 180 dias

Big bag 500, 700, 1000, 1200 kg: 730 dias

Saco de papel valvulado (s/liner interno) 25 kg: 730 dias

Saco plástico 25 kg: 730 dias

## Armazenagem:

Armazenar sobre pallets, em local coberto, seco e ventilado.

## Informações Regulatórias:

AUP: 1582/02

Certificado Kosher

Certificado Halal

Food Chemical Codex (FCC)

GRAS: 21CFR182.90

MS: Dispensado de registro (Res. RDC nº27, 06/08/10-ANVISA)

Decreto 55.871 26/03/65-ANVISA

Resolução RDC nº14, 28/03/2014 - ANVISA

Resolução RDC nº 263, 22/09/05-ANVISA

Resolução RDC nº12, 02/01/01-ANVISA

06/11/2015

Novembro, 2012

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marca e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo INGREDION e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda.

Todos os direitos reservados. Copyright 2012

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda.  
Av. do Café, 277 - 2º andar  
04311-000 - São Paulo - SP

t: 0300 7895800 / 55 11 5070-7835  
e: sac.br@ingredion.com

[www.ingredion.com](http://www.ingredion.com)