

Maltodextrina MOR-REX® 1910

Composição de açúcares na forma de pó, totalmente solúvel em água, produzida através da conversão do amido de milho.

Especificações:

Físico-Químicas:

	Min.	Máx.
Cinzas, %	-	0,50
Dextrose equivalente (DE)	9,0	12,0
Identificação	Passa	Feste
Umidade, %	-	6,00
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm	-	25,0

Microbiológicas:

	m	M
Bacillus Cereus, ufc/g	-	10
Clostrídio sulfito redutor, /2g	Ausente	
Coliformes Fecais /g	Ausente	
Coliformes Totais /g	Ausente	
E. coli /g	Ausente	
Salmonella /25g	Ausente	
Staphylococcus aureus, /5g	Ausente	
Contagem Total de Bactérias, ufc/g (n=5, c=2)	100	1000
Fungos e Leveduras, ufc/g (n=5, c=1)	100	1000

n: número de unidades amostrais escolhidas separada e independentemente;
c: número tolerável de amostras com resultados entre m e M;
m: nível de organismos em teste aceitável e tolerável no produto;
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

Composição aproximada em açúcares (%)

B.Seca):

Dextrose	1
Maltose	2
Outros açúcares	97

Informações nutricionais/100g *VT:

Valor Calórico, kcal	380
Carboidratos, g	95,0
Proteínas, g	0
Gorduras Totais, g	0,0
Fibra Alimentar, g	0
Sódio, mg	56,0

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

Principais aplicações:

Adoçantes de mesa, Aromas e Essências, Balas mastigáveis, Barras de cereais e proteína, Bebidas isotônicas, energéticas, Bebidas à base de soja, Bolos e Misturas para bolo, Capuccino em pó, Chocolates/Recheios para bombom, Diet e Light, Drageados, Leites aromatizados (prontos para beber), Leites em pó modificado, Leites modificados, Maionese e Molhos cremosos, Milkshakes, Misturas em pó, Misturas instantâneas, Molhos, Molhos instantâneos, Pastilhas, Pratos prontos congelados, Produtos cárneos, Recheios, Recheios para biscoitos, Refrescos em pó, Sobremesas em pó, Sopas em pó, Sorvetes, Suplementos para atletas

Funcionalidade:

- Baixa higroscopicidade.
- Confere sabor ligeiramente doce.
- Solúvel a frio.
- Viscosidade e aspecto iguais à sacarose.
- Substituto de gorduras.

Aromas e Essências:

- Funciona como veículo de encapsulamento.
- Funciona como veículo de secagem.

Embalagem - Vida útil:

Saco de papel valvulado (c/liner interno) 25 kg: 730 dias
Saco plástico 25 kg: 365 dias

Armazenagem:

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

Informações Regulatórias:

AUP: 1585/02
Certificado Kosher
Certificado Halal
MS: Dispensado de registro (Res. RDC n°23,15/03/00-ANVISA)
GRAS: 21CFR184.1444
Food Chemical Codex (FCC) 5ª Ed.
Decreto 55.871 26/03/65-ANVISA
Resolução RDC n°14, 28/03/2014 - ANVISA

16/01/2015

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