

Ficha técnica – Almidón de maíz

Marca

Deli for life/Sabores e Ingredientes.

Nombre del producto

Almidón de maíz.

Ingredientes

Almidón regular de maíz.

Especificaciones

Especificaciones fisicoquímicas

Propiedades fisicoquímicas	Mín.	Máx.
Humedad	-	13,0
Viscosidad Scott (12g, seg/100ml)	65	-
pH	4,8	5,8
SO ₂ , ppm	-	80,0
Plomo, ppm	-	1,0
Cenizas, %	-	0,2
Arsénico, ppm	-	1,0
Metales pesados, ppm	-	40,0

Especificaciones microbiológico

Propiedades microbiológico	Máx.	Unidad
Recuento de bacterias	5000	ufc/g
Hongos y levaduras	400	ufc/g
Coliformes	< 10	NMP/g
E. Coli	Ausente	/10g
Salmonella	Ausente	/50g
Staphylococcus aureus	Ausente	/10g

		Cargo	Fecha
Elaborado por:	Micaela Doldán	Auxiliar de laboratorio y D+D	19/12/19
Revisado por:	Romina Mutuberría	Encargada de Calidad y D+D	19/12/19
Aprobado por:	Romina Mutuberría	Encargada de Calidad y D+D	20/12/19



Envase

Presentación 400g: Bolsa de Polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras o bolsas bicapa propileno biorientado (BOPP) 20 micrones/PE 25 micrones.

Presentación 800g: Bolsa de Polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras o bolsas bicapa propileno biorientado (BOPP) 20 micrones/PE 25 micrones.

Presentación 5Kg: Bolsas de Polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras.

Presentación 25Kg: Papel Kraft.

Condiciones de almacenamiento

Conservar envase cerrado en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Vida útil

Si se almacena en las condiciones mencionadas:

- 2 años si las bolsas son: bicapa propileno biorientado (BOPP) 20 micrones/PE 25 micrones y papel Kraft.
- 1 año si las bolsas son: Polietileno de baja densidad (PEBD) de 80 micras.

Alérgenos

Fuentes de alérgenos/intolerancias conocidas o declaradas

Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	No
Gluten	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	No
Cacahuates y productos a base de cacahuates	No
Soja y productos a base de soja	No
Frutos de cascara y productos derivados*	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	Si

Dichas fuentes son nombradas por CODEX como causantes de hipersensibilidad

*Frutos de cáscara por ejemplo: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pecanas (*Carya illinoensis* Wangenh.) K.Koch),

		Cargo	Fecha
Elaborado por:	Micaela Doldán	Auxiliar de laboratorio y D+D	28/01/20
Revisado por:	Romina Mutuberría	Encargada de Calidad y D+D	28/01/20
Aprobado por:	Romina Mutuberría	Encargada de Calidad y D+D	29/01/20



castañas de Pará (*Berholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia, (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.

Otras fuentes de intolerancia alimentaria que requieren declaración en algunos países

Apio y productos derivados	No
Maíz y sus productos derivados	Si
Moluscos y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No

Declaración de OGM

Contiene materia prima modificadas genéticamente.

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Cantidad por 100g
Valor energético	348 Kcal
Carbohidratos	86,4g
Proteína	0,3 g
Grasas totales	0,1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas totales	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0,4 mg

Modificaciones

No hay modificaciones.

Ficha técnica sujeta a modificaciones en el tiempo. Se sugiere contactar a nuestro departamento comercial sobre la vigencia de la misma.

		Cargo	Fecha
Elaborado por:	Micaela Doldán	Auxiliar de laboratorio y D+D	28/01/20
Revisado por:	Romina Mutuberría	Encargada de Calidad y D+D	28/01/20
Aprobado por:	Romina Mutuberría	Encargada de Calidad y D+D	29/01/20