

# ALMIDON DE MAIZ

## DESCRIPCIÓN:

Almidón de maíz

## CARACTERÍSTICAS

CENIZAS	Máx. 0,4 %
VALOR ENERGÉTICO	1500 KJ (350 Kcal.)
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 14,0 %
PH	4,0 – 7,0
VISCOSIDAD BRABENDER	Mín. 450 UB
PROTEÍNAS TOTALES	Máx. 0,5 %
LÍPIDOS EXTRAÍBLES	Máx. 0,1 %
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO <sub>2</sub> )	Máx. 10 ppm
AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES	Máx. 7500 ufc / g
ESCHERICHIA COLI	Ausencia / g
SALMONELA SP.	Ausencia / 25 g
COLIFORMES	Máx. 10 ufc / g
LEVADURAS Y MOHOS	Máx. 150 ufc

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