

BUFFALO 034010

Buffalo 034010 es un almidón natural de maíz, obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas.

Especificaciones Físico - Químicas

	Min.	Max.
Humedad, %	11,5	13,0
pH	4,0	6,5
SO ₂ , ppm		80

Microbiológicas

	Max.
Microorganismos Mesófilos Aerobios, UFC/g	1000
Recuento Hongos y Levaduras, UFC/g	300
Detección Escherichia coli/g	AUSENCIA
Detección Salmonella spp/25g	AUSENCIA

Información Sensorial

Aspecto	Polvo Fino
Olor	Libre de olor extraño
Sabor	Libre de sabor extraño

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Saco de papel multipliego por 25 Kg. Neto.

Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Vida Útil

Doce (12) meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

Información Regulatoria

CAS No. 9005-25-08
 GRAS. Producto Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS) por la FDA.

Propiedades Funcionales

En forma de polvo, actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo y dispersante.

En procesos de cocción, actúa como espesante, modificador de textura y aglutinante.

Aplicaciones

- Galletería
- Barquillos
- Confitería
- Repostería
- Mejoradores de masa para pan
- Agente de textura

Declaración de Alérgenos

Contiene Sulfitos.

Servicio

Nuestro departamento de Servicio Técnico y Comercial se encuentra a su disposición para asesorarle en la aplicación adecuada de este producto en su industria.