

FICHA TÉCNICA

Almidón Nativo

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Apariencia	Polvo finamente disperso y homogéneo
Color	Blanco un blancocontinta
Color	Blanco
Olor	Peculiar al almidón, sin oloretraño

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICO

Parám	Valor típico	Método de control
Humedad, %, no más de	10	secado de la muestra de almidón a peso constante en pesaje de los residuos de la quema de una porción de almidón en el horno de lona a
Ceniza total(en DS), %, no más de	1	Método de Kjeldahl
Proteína (en DS), %, no más de	0	Método Soxhlet ISO 3948
Contenido en materia grasa (en DS), %, no superior a	0	pH-
pH en suspensión al 10% en agua a 20 C	4.0 - 6.0	Titulación de yodo
Contenido de anhídrido sulfuroso (SO ₂), mg/kg, no superior a	1	(Residual en el tamiz)
Análisis del tamiz (> 200 µ m), %, no más de	1	ISI 19-6e Determ. de Visc. De
Viscosidad de Brabender (8% DS, 700 cmg, viscosidad máxima; agua destilada), BU	700 - 850	
Densidad a granel (suelta), g/dm ³	450 - 550	
Límites microbiológicos		
Recuento microbiano aeróbico y anaeróbico total de ufc/g, no más de	5 000,0	
Levadura cfu/g, no más de	200,0	
Moldes cfu/g, no más de	200,0	
Coliformes, por 0,1 g	No permitido	
Microbios patógenos, incluida salmonella, por 25 g	No permitido	
Parámetros de seguridad alimentaria		
Contenido de Metal (ppm), no más de:		Método de absorción atómica (mineralizaci
Plomo (P) 0,1		
Cadmio (Cd) 0,1		
Arsénico (As) 0,1		
Mercurio (Hg) 0,02		
Cobre (Cu) 10		
Cinc (Zn) 30		
Contenido de OGM (PCR Real - Tiempo)		
Organismos genéticamente modificados	no permitido	