



emulift
FORMULACIONES ARTESANAS



ALMIDÓN DE MAÍZ

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Almidón de maíz
Denominación legal Almidón de maíz

REVISIÓN FT

Versión 1.0
Fecha 04.07.2022

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Almidón obtenido del grano de maíz presentado en forma de polvo fino y blanco.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

El almidón de maíz presenta propiedades que les permiten actuar como agente texturizante, formador de geles, aglutinador de agua y como espesante. Estas funciones se pueden aplicar en productos de panadería y rebostería, en postres dulces (pudings, flanes, natillas como gelificante y crepes, tortitas y helados como espesante), sopas y salsas y postres sin gluten.

MODO DE EMPLEO

El almidón de maíz se puede utilizar siguiendo cualquier receta definida para su uso.

LISTA DE INGREDIENTES

Almidón de maíz.

ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

VALORES NUTRICIONALES

Sobre 100 gramos de producto

Valor Energético	1500 kJ / 353 kcal
Grasas	0,1 g
de las cuales saturada	0 g
Hidratos de Carbono	88 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteína	0 g
Sal	0,03 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en un lugar fresco y seco.

OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE
WDG004	400 g
WDG004-1	1 kg
WDG004-2	2 kg
130220 / WDG004-3	3 kg
130225 / WDG004SAC10	10 kg
WDG004-12	12 kg
130227	25 kg

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	VALOR PERMITIDO
Salmonella	Ausencia en 25g
E. coli	Ausencia en 25g
Bacterias totales	<5000 ufc/g
Levadura y hongos	<500 ufc/g

OTROS DATOS

Kosher, Halal, apto para veganos y vegetarianos, apto para productos sin gluten, libre de alérgenos, producto no derivado de organismos genéticamente modificados.