

Amido de Milho

 TRADAL BRAZIL	Ficha Técnica de Produto		Fabricante	CORN PRODUCTS
	AMIDO DE MILHO		Revisão	21/12/2022
	Grau Alimentício AMISOL® 3408			

Página 1 de 2

Funcionalidade

Agente gelificante, confere corpo e textura. Quebra da força de glúten em biscoitos. Promove viscosidade a sopas e caldos. Na panificação, atua como agente emulsificante, e branqueador da farinha de trigo. Atua como aglutinante, veículo de vitamina C, proporciona consistência e estabilidade. Insolúvel em água fria.

Descrição do Produto

Pó fino, branco, livre de pontos pretos e/ou partículas estranhas; odor e sabor característicos.

Origem

Obtido através da industrialização do milho por via úmida.

Especificações

Físico - Químicas

Umidade	14,0 % Máx.
pH	4,5 ~ 6,5
SO ₂ , ppm	50 Máx.
Proteína	0,40 Máx.

Microbiológicas

Contagem Total de Bactérias	10.000 UFC/g máx.
Coliformes Totais	10 UFC/g máx.
Clostridio sulfito redutor	10 UFC/g máx.
Clostridium perfringens	Ausente/1 g
Fungos	250 UFC/g máx.
Leveduras	250 UFC/g máx.

Informações Nutricionais

Quantidade por Porção ** Porção de 100 g.		% VD (*)
Valor Calórico	344 kcal	17,20 %
Carboidratos	86,0 G	28,67%
Proteínas	0,3 g	0,40 %
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gordura trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,0 g	8%
Sódio	4,5 mg	0,19%

Os dados contidos nesta especificação são provenientes do fabricante do produto.
A Tradal Brazil não se responsabiliza por perdas e danos decorrentes da utilização destes dados.