ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS AMIDO DE MILHO

Grau Industrial

PARÂMETROS FÍSIOQUÍMICOS / PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS		
	MIN.	**MAX.**
Umidade (%) / Moisture (%) / *Humedad (%)*	–	14
pH	4,5	6,0
Amido (%) / Starch (%) / *Almidón (%)*	84	86
Cinzas (res. mineral fixo, %) / Ash (fixed mineral residue, %) / *Cenizas (residuo mineral fijo, %)*	–	0,32
Granulometria (# 0. 150mm, %) / Particle Size (# 0. 150 mm, %) / *Granulometría (# 0. 150 mm, %)*	97	–
Polpa (mL) / Pulp (mL) / *Pulpa (mL)*	–	0,5
Ponto Gel (Celsius) / Gel Point (Celsius) / *Punto de Gel (Celsius)*	58	66

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION / *INFORMACIÓN NUTRICIONAL*	
Valor Energético (kcal) / Energy Value (kcal) / *Valor Energético (kcal)*	380
Carboidratos (g) / Carbohydrates (g) / *Carbohidratos (g)*	91
Açúcar (g) / Sugar (g) / *Azúcares (g)*	**0**
Proteínas (g) / Proteins (g) / *Proteínas (g)*	**0,1**
Gorduras Totais (g) / Total Fat (g) / *Grasas Totales (g)*	**0,4**
Gorduras Saturadas (g) / Saturated Fat (g) / *Grasas Saturadas (g)*	**0**
Fibras (mg) / Fiber (mg) / *Fibra (mg)*	**0**
Sódio (mg) / Sodium (mg) / *Sodio (mg)*	19
Ferro (mg) / Iron (mg) / *Hierro (mg)*	0,5

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS / SENSORY CHARACTERISTICS / *CARACTERÍSTICAS SENSORIALES*	
Aspecto / Appearance / *Aspecto*	**Pó Fino** / Fine Powder / *Polvo Fino*
Cor / Color / *Color*	**Branco** / White / *Blanco*
Materiais Estranhos / Foreign Materials / *Materiales Extraños*	**Ausente** / Absent / *Ausente*
Odor / Odor / *Olor*	**Ausente** / Absent / *Ausente*
Sabor / Taste / *Sabor*	**Neutro** / Neutral / *Neutral*

DIREÇÃO:

fernando@argofoods.com.br
gustavo@argofoods.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS AMIDO DE MILHO

Grau Industrial

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN

Amido de Milho / *Tapioca Starch* / ***Almidón de Maíz***

DADOS DO PRODUTO / PRODUCT DATA / DATOS DEL PRODUCTO

O amido de milho é um carboidrato em forma de pó fino, de cor branca, sem odor e sabor. Produto obtido do processamento do milho in natura.

Corn starch is a fine white powder carbohydrate, odorless, and tasteless. It is obtained from the processing of fresh corn.

El almidón de maíz es un carbohidrato del tipo polvo fino, color blanco, olor y sabor inodoro. Producto obtenido del procesamiento de maíz in natura.

FUNCIONALIDADE / FUNCTIONALITY / FUNCIONALIDAD

Agente espessante, aglutinante e suspensor em produtos da indústria, promovendo consistência e corpo.

Thickening, binding, and suspending agent in industrial products, promoting consistency and body.

Agente espesante, aglutinante y suspensor en productos de la industria, promoviendo consistencia y cuerpo.

APLICAÇÕES / APPLICATIONS / APLICACIONES

- **Utilizado na indústria alimentícia em geral** / Used in the food industry in general / *Utilizado en la industria alimentaria en general*
- **Empregado como aditivo alimentar em diversas aplicações** / Employed as a food additive in various applications / *Se utiliza como aditivo alimentario en diversas aplicaciones*

EMBALAGEM / PACKAGING / EMBALAJE

Sacolas de papel Kraft de dupla camada, sacolas de polietileno e sacos Max.

Double-layer Kraft paper bags, polyethylene bags, and Max bags.

Bolsas de papel Kraft doble capa, bolsas de Polietileno e Max sacos.

ARMAZENAR / STORAGE / ALMACENAMIENTO

Em local fresco, aquecido, coberto e sobre paletes.

In a cool, dry place, covered, and on pallets.

En un lugar fresco, cálido, cubierto y sobre paletas.

TRANSPORTE / TRANSPORT / TRANSPORTE

Em caminhões adequados, livres de qualquer tipo de contaminante ou infestação que possa comprometer o produto.

In suitable trucks, free from any contaminants or infestation that may compromise the product.

En camiones adecuados, libres de cualquier tipo de contaminante o infestación que pueda comprometer el producto.

VALIDADE / SHELF-LIFE / VALIDEZ

2 anos / 2 years / *2 años*

ORIGEM / ORIGIN / ORIGEN

Brasil (Brazil).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS AMIDO DE MILHO

Grau Industrial

ALERGÉNICOS / ALLERGENS / ALÉRGENOS	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas variedades híbridas, amendoim, soja. Wheat, rye, barley, oats, and their hybrid varieties, peanuts, soybeans. *Trigo, centeio, cevada, aveia y sus variedades híbridas, cacahuetes, soja.*	**NÃO** / NO
Tartrazina. Tartrazine. *Tartrazina.*	**NÃO** / NO
Crustáceos, Peixes. Crustaceans, Fish. *Crustáceos, Peces.*	**NÃO** / NO
Ovos. **Eggs.** **Huevos.**	**NÃO** / NO
Avelã (Corylus spp.), Castanha-de-caju (Anacardium occidentale), Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-Pará (Bertholletia excelsa). Hazelnut (Corylus spp.), Cashew nut (Anacardium occidentale), Brazil nut or Para nut (Bertholletia excelsa). *Avellana (Corylus spp.), Anacardo (Anacardium occidentale), Nuez del Brasil o Nuez de Pará (Bertholletia excelsa).*	**NÃO** / NO
Leites de todas as espécies. Milks from all species. *Leches de todas las especies.*	**NÃO** / NO
Amendoa (Prunus dulcis, Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.). Almond (Prunus dulcis, Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.). *Almendra (Prunus dulcis, Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.).*	**NÃO** / NO
Macadamia (Macadamia spp.), Nozes (Juglans spp.), Pecã (Carya spp.), Pistaches (Pistacia spp.), Pinoli (Pinus spp.), Castanha (Castanea spp.). Macadamia (Macadamia spp.), Walnuts (Juglans spp.), Pecan (Carya spp.), Pistachios (Pistacia spp.), Pine nuts (Pinus spp.), Chestnut (Castanea spp.). *Macadamia (Macadamia spp.), Nueces (Juglans spp.), Pecanas (Carya spp.), Pistachos (Pistacia spp.), Piñones (Pinus spp.), Castaña (Castanea spp.).*	**NÃO** / NO