



MALTISORB P200K KG

Z*C* ASCEND TREHALOSE 16400 SC20KG

Código do Produto: 0132155

Características Gerais

Hidrato de carbono especial (dissacarídeo), obtido a partir de amido de tapioca através de conversão enzimática.

Pó cristalino com vastas aplicações na indústria alimentar:

- Efeito "barreira de humidade" em produtos de panificação;
- Estabilização da estrutura e funções das proteínas;
- Estabilização de texturas, aromas e cores;
- Agente de compressão em comprimidos;
- Crio-protetor de proteínas em surimi e filetes de peixe;
- Estabilizador da estrutura da membrana celular após secagem/congelamento de frutas e vegetais.

Ingredientes

Tapioca - amido de tapioca convertido enzimática.

Características Organoléticas

Aspecto	Pó cristalino
Cor	Branco

Características Nutricionais Por 100g de produto

Valor energético	355kcal
Hidratos de carbono	89g
dos quais açúcares	89g
Sódio	10mg
Água	11g

Características Físico-Químicas

Humidade a 50°C	Máx 11,5%
Perda por secagem	1,7%
Dióxido de enxofre	Máx. 10mg/kg
Higroscopicidade (20°C, 93%RH)	Máx.1
pH	4,5 a 6,5
Pureza	98%
Solubilidade em água (20°C)	40%
Solubilidade em água (80°C)	79%

Características Microbiológicas

Microrganismos Totais (30°C)	Máx 400ufc/g
Leveduras	Máx 200ufc/g
Bolores	Máx 200ufc/g
Salmonella	ausente em 25g

Identificação

Todos os pré-embalados e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Conservação

Conservar no interior em local seco.

Validade do produto Material de embalagem

36 meses
O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

Embalagem de Venda / Transporte

Descrição da Embalagem	Saco de papel
Marcações	Com marcação de lote e validade
Prazo de validade	36 meses