

MOR-REX[®] 1910 - Maltodextrina

Composição de açúcares na forma de pó, totalmente solúvel em água, produzida através da conversão do amido de milho.

Especificações:

| Físico-Químico: | Mín. | Máx. |
|--------------------------|-----------------|-------------|
| Dextrose Equivalente, DE | 9,0 | 12,0 |
| pH | 4,5 | 5,5 |
| SO ₂ , ppm | | 25 |
| Solúveis, % | 99,3 | |
| Umidade, % | | 6,0 |
| Físico-Químico: | Catálogo | |
| Aspecto (maltodextrina) | A/B/C | |
| Cor (visual) | A/B/C | |
| Identificação | Passes Test | |
| Odor | A/B/C | |
| Sabor | A/B/C | |

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

| Microbiológicas: | Catálogo | Máx. |
|---|-----------------|-------------|
| Bacillus cereus, UFC/g | | 10 |
| Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g | | 100 |
| Bolores, UFC/g | | 100 |
| Clostridium sulfito redutores, UFC/g | | 10 |
| Coliformes Totais, UFC/g | | 10 |
| Escherichia coli, UFC/g | | 10 |
| Estafilococos coagulase positivo, UFC/g | | 10 |
| Leveduras, UFC/g | | 100 |
| Matérias Estranhas | Passes Test | |
| Salmonella/25g | Present/Absent | |

| Informações Complementares: | Mín. | Máx. |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Chumbo (Pb), ppm | | 0,20 |
| Cinzas, % | | 0,50 |
| Proteína Total, % | | 0,50 |

Informações Complementares: **Catálogo**

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Análises classificadas como A/B/C

- A = Superior (igual ou muito próximo do padrão)

- B = Aceitável (pequena diferença em relação ao padrão)#

- C = Insatisfatório (grande diferença em relação ao padrão)

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

Informações Sensoriais:

| | |
|---------|----------------|
| Aspecto | Pó |
| Cor | Branco |
| Odor | Característico |

Principais Aplicações:

Adoçantes de mesa, Aromas e Essências, Balas mastigáveis, Barras de cereais e proteína, Bebidas à base de soja, Bebidas isotônicas, energéticas, Bolos e misturas para bolo, Capuccino em pó, Chocolates / recheios para bombom, Diet e light, Drageados, Leites aromatizados (prontos para beber), Leites em pó modificado, Leites modificados, Maionese e molhos cremosos, Milkshakes, Misturas em pó, Misturas instantâneas, Molhos, Molhos instantâneos, Pastilhas, Pratos prontos congelados, Produtos cárneos, Recheios, Recheios para biscoitos, Refrescos em pó, Sobremesas em pó, Sopas em pó, Sorvetes, Suplementos para atletas

Funcionalidade e Benefícios:

Produtos Farmacêuticos: Baixa higroscopicidade.

Confere sabor ligeiramente doce.

Aromas e Essências: Funciona como veículo de encapsulamento.

Aromas e Essências: Funciona como veículo de secagem.

Solúvel a frio.

Substituto de gorduras.

Viscosidade e aspecto iguais à sacarose.

Embalagem - Vida útil:

Depósito Fechado MG : Saco Papel e Pallet Chep 25 Kg : 730 Dias

Depósito Fechado MG : Saco Plástico 25 Kg : 365 Dias

Depósito Fechado MG : Saco de papel 25/25 Kg : 730 Dias

Mogi-Guaçu : Saco Papel e Pallet Chep 25 Kg : 730 Dias

Mogi-Guaçu : Saco Plástico 25 Kg : 365 Dias

Mogi-Guaçu : Saco de papel 25/25 Kg : 730 Dias

Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

Decreto nº 55.871 - 26/03/65

MOR-REX[®] 1910 - Maltodextrina

Composição de açúcares na forma de pó, totalmente solúvel em água, produzida através da conversão do amido de milho.

| Sabor | Característico | RDC nº 7 - 18/02/11 |
|-------|----------------|-----------------------|
| | | RDC nº 14 - 28/03/14 |
| | | RDC nº 24 - 15/02/05 |
| | | RDC nº 26 - 02/07/15 |
| | | RDC nº 27 - 06/08/10 |
| | | RDC nº 42 - 29/08/13 |
| | | RDC nº 331 - 23/12/19 |
| | | USFDA: 21CFR 184.1444 |
| | | CAS: 9050-36-6 |
| | | RDC nº 240 - 26/07/18 |

*VT Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Composição aproximada de Sacarídeos, % b.seca:

| | |
|--------------------|--------|
| Dextrose, % - DP1 | 1,0 % |
| Maltose, % | 2,0 % |
| Outros açúcares, % | 97,0 % |