

GRADO ALIMENTICIO DE ALMIDÓN DE MAÍZ

NOMBRE DE MARCA: "REAL"

Químico

Humedad	: 10 – 13,5 %
PH	: 4,5 – 5,5
Ceniza	: máx. 0,2 %
Proteína	: máx. 0,5 %
Blancura (457 nm reflectividad de rayo azul)	: $\geq 90.0\%$
FINEZA (M/M)	: $\geq 95.0\%$

Microbiológico

Levaduras y Mohos	: máx. 500 cfu por gramo
Estafilococo áureo	: ausente en 1 gramo
Mesófilo	: máx. 5000 cfu por gramo
Bacteria coliforme	: ausente
E. coli	: ausente
Salmonela	: ausente en 25 gramos
Bacilo cirio	: máx. 1000 cfu por gramo
Termofílico	: máx. 125 cfu por gramo

Físico

Aspecto	: polvo blanco
Sabor y olor	: neutro, soso y libre de olores desagradables

Embalaje

Sacos de papel de varias hojas de 25 kgs

Sacos de papel de varias hojas de 50 lbs