



**INAMALT 110
MALTODEXTRINA 10 DE**

EPT CAL 001

Rev. 3

Fecha: 03/Feb/2022



1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE COMÚN	NOMBRE COMERCIAL	DESCRIPCIÓN
MALTODEXTRINA 10 DE	INAMALT 110	Maltodextrina 10 DE, almidón de maíz hidrolizado por vía enzimática.
Uso Autorizado:	En la elaboración de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, como aditivo o coadyuvante, mediante el uso directo en mezclas de polvos o en solución acuosa.	
Prod. Alérgeno:	NO <input checked="" type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>	Prod. Sensitivo: NO <input type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>

CARACTERÍSTICAS	PARÁMETRO	RANGO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN POR INOCUIDAD	MÉTODO DE ANÁLISIS
Físicas	pH	4.5-5.5	-	INT-CAL-108
	Transmitancia, 10%b.c., 400nm	90 min.	-	INT-CAL-115
	Presencia de almidón	Negativo	-	INT-CAL-026
	Humedad	5 % máx.	-	INT-CAL-096
Químicas	Dextrosa Equivalente (DE)	11-14 %	-	INT-CAL-024
	Dióxido de Azufre	≤10 ppm	-	INT-CAL-017
Organolépticas	Aspecto	Polvo	-	Visual
	Olor	Cerealoso característico	-	INT-CAL-099
	Color	De blanco a crema	-	Visual
	Sabor	Cerealoso característico	-	INT-CAL-099
Biológicas	Cuenta Estándar	1000 UFC/g máx.	X	INT-CAL-067
	Hongos	50 UFC/g máx.	X	INT-CAL-068
	Levaduras	50 UFC/g máx.	X	INT-CAL-068
	O. Coliformes	Menor de 3 NMP	X	INT-CAL-072
	E. Coli	Negativo	X	INT-CAL-073
	Salmonella	Negativo / 25 g	X	INT-CAL-074

2. COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	CONTENIDO
Mezcla de dextrosa, maltosa, oligo y polisacáridos	95 % Mínimo



INAMALT 110
MALTODEXTRINA 10 DE

EPT CAL 001

Rev. 3

Fecha: 03/Feb/2022



3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

ORIGEN:	Natural. Vegetal.									
MÉTODO DE ELABORACIÓN:	Hidrolisis del Almidón. Vía enzimática									
ETIQUETADO Y EMBALAJE:	Presentación: Sacos de 25 Kilos – 0.250kg Sellado: Bolsa de polietileno anudada a mano dentro de saco de papel Kraft cosido con hilo. Empaque primario:									
	<table border="1"><thead><tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL</th><th>DIMENSIONES</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sacos de papel Kraft</td><td>Papel Kraft natural de tres capas de 100 gr/m² cada una. En saco de papel virgen 2 capas. En saco de papel reciclado 3 capas. El papel deberá cumplir los requerimientos de fabricación para papel y cartón en contacto con alimentos en polvo establecidos en 21 CFR 176.180.</td><td>Ancho 44.0 ± 0.3 cm Largo 91.0 ± 0.3 cm Profundidad 13.0 ± 0.3 cm</td></tr><tr><td>Bolsa interior de polietileno</td><td>Cada saco incluye una bolsa interior de polietileno sin coser, de calibre 300, baja densidad, con sello al fondo. La bolsa de polietileno deberá cumplir los requerimientos de fabricación para polímeros utilizados como empaque de alimentos establecidos en 21 CFR 177. INDIRECT FOOD ADDITIVES: POLYMERS</td><td>Ancho 44.0 ± 0.3 cm Largo 110.0 ± 0.3 cm Profundidad 13.0 ± 0.3 cm</td></tr></tbody></table>	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL	DIMENSIONES	Sacos de papel Kraft	Papel Kraft natural de tres capas de 100 gr/m ² cada una. En saco de papel virgen 2 capas. En saco de papel reciclado 3 capas. El papel deberá cumplir los requerimientos de fabricación para papel y cartón en contacto con alimentos en polvo establecidos en 21 CFR 176.180.	Ancho 44.0 ± 0.3 cm Largo 91.0 ± 0.3 cm Profundidad 13.0 ± 0.3 cm	Bolsa interior de polietileno	Cada saco incluye una bolsa interior de polietileno sin coser, de calibre 300, baja densidad, con sello al fondo. La bolsa de polietileno deberá cumplir los requerimientos de fabricación para polímeros utilizados como empaque de alimentos establecidos en 21 CFR 177. INDIRECT FOOD ADDITIVES: POLYMERS	Ancho 44.0 ± 0.3 cm Largo 110.0 ± 0.3 cm Profundidad 13.0 ± 0.3 cm
	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL	DIMENSIONES							
Sacos de papel Kraft	Papel Kraft natural de tres capas de 100 gr/m ² cada una. En saco de papel virgen 2 capas. En saco de papel reciclado 3 capas. El papel deberá cumplir los requerimientos de fabricación para papel y cartón en contacto con alimentos en polvo establecidos en 21 CFR 176.180.	Ancho 44.0 ± 0.3 cm Largo 91.0 ± 0.3 cm Profundidad 13.0 ± 0.3 cm								
Bolsa interior de polietileno	Cada saco incluye una bolsa interior de polietileno sin coser, de calibre 300, baja densidad, con sello al fondo. La bolsa de polietileno deberá cumplir los requerimientos de fabricación para polímeros utilizados como empaque de alimentos establecidos en 21 CFR 177. INDIRECT FOOD ADDITIVES: POLYMERS	Ancho 44.0 ± 0.3 cm Largo 110.0 ± 0.3 cm Profundidad 13.0 ± 0.3 cm								
Paletizado: En tarimas de madera con resguardo de cartón corrugado y película retráctil. 5 sacos por cama y 8 camas por tarima. Estiba máxima: 3 tarimas. Ingredientes a declarar por consideración a grupos vulnerables: Maltodextrina de maíz INGREDIENTES: Almidón de maíz hidrolizado.										
DISTRIBUCIÓN:	Nacional.									
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / PRESERVACIÓN:	Almacenar a temperatura ambiente menor a 30°C y 60% de humedad relativa.									
VIDA DE ANAQUEL:	En condiciones ambientales de 60% de Humedad Relativa y menos de 30 °C de temperatura, y alejado de materiales fuertemente aromáticos, la vida de anaquel de los sacos cerrados será de dos años .									



**INAMALT 110
MALTODEXTRINA 10 DE**

EPT CAL 001

Rev. 3

Fecha: 03/Feb/2022



PREPARACIÓN PREVIA USO:	<p>Puede ser utilizado de manera directa en mezclas de polvos o en disolución acuosas.</p> <p>Precauciones de seguridad: Este producto llega a ser un polvo explosivo cuando está suspendido en el aire. Manténgase alejado de fuentes de ignición, chispas y flamas abiertas. Utilice solamente en áreas ventiladas. Provea un control adecuado de polvos.</p>
REQUISITOS LEGALES:	<ul style="list-style-type: none"> • NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria. • NOM-002-SCFI-2011, Productos pre envasados – Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación • NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • CFR 21 Parte 184.1444 Maltodextrina • ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. 17 de Julio de 2006. • CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (CODEX STAN 192-1995)
<p>La presente información ofrece las características del producto, por ello recomendamos a los compradores, que al usar nuestros productos realicen pruebas preliminares adecuadas a sus propósitos particulares. Nada de lo aquí publicado constituye permiso, insinuación o recomendación para practicar invenciones amparadas por alguna patente, ni como recomendación para el uso del producto o realizar cualquier procedimiento en violación a la ley o regulación gubernamental.</p>	

66808 2914 iilopez iilopez iilopez iilopez iilopez iilopez iilopez 2914