# FARINHA DE MILHO INTEGRAL PRÉ-GELATINIZADA

NCM: 11022000

## SOBRE O PRODUTO

De alta qualidade e versatilidade, a farinha de milho (Zea mays) integral pré-gelatinizada possui inúmeras aplicações. Apresentando elevado poder de absorção, solubilidade e permitindo a emulsificação a frio, acelerando o processo de fabricação, essa solução reduz gastos, substituindo o amido de milho modificado com maior custo-benefício.

## FINALIDADES DE USO

Matéria-prima para indústria de alimentos na produção de massas, instantâneos, molhos, condimentos, panificação, culinária, glúten free, nutrição animal, flotação de minérios, fundição de ferro, preparação de areia para molde, calcário e outros.

## NOMES COMERCIAIS

- Milho pré-gelatinizado;
- Farinha de milho pré-gelatinizada;
- Gelatize;
- Gelatinizante;
- Espessante;
- Aglutinante.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|---|---|
| Umidade e Voláteis: | Máx. 10,00% |
| Gordura Trans: | Máx. 1,00% |
| Gordura Saturada: | Máx. 1,00% |
| Acidez (ml NaOH 1N/100g): | Máx. 1,00% |
| Amido: | Mín. 65,00% |
| Proteína: | Mín. 6,50% |
| Resíduo Mineral Fixo: | Máx. 1,00% |
| Fibra Bruta Total: | Mín. 0,25% |
| Fibra Alimentar: | Mín. 3,00% |
| Índice de Absorção em Água: | Mín. 5,00% |
| Índice de Solubilidade em Água: | Máx. 25,0% |
| Densidade: | Mín. 500g/L |

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|---|---|
| Bacilus cereus (UFC/g): | Máx. $3x10^3$ |
| Salmonella (em 25g): | Ausência |
| Coliformes a 45° C/g (NMP/g): | Máx. $10^2$ |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---|---|
| Cor: | amarelo |
| Odor: | característico do milho |
| Sabor: | característico do milho |
| Aspecto: | grânulos finos |

## GRANULOMETRIA

| Peneiras (ABNT) | Retenção |
|---|---|
| 20 (0,850 mm): | Máx. 2,00% |
| 40 (0,425 mm): | Máx. 25,0% |
| 100 (0,150 mm): | 10,0 – 45,0% |
| Fundo: | Mín. 40,0% |

## ARMAZENAMENTO

180 dias da data de fabricação, na embalagem original não violada em local limpo, seco e fresco (preferencialmente com temperatura igual ou inferior a 25°C).

## FORNECIMENTO

a) Granel; b) Big bags de polipropileno; c) Bulkliners de polipropileno.

## TRANSPORTE

À granel ou segundo especificações das embalagens.

## SOLICITE SEU ORÇAMENTO


contato@bomm.com.br
www.bomm.com.br
(44) 3649 1240
Rua Dom Pedro I, n. 1190, Escritório, Centro
CEP 85950-000, Palotina, Paraná



DISCLAIMER: As informações contidas neste documento podem ser confidenciais, legalmente privilegiadas ou ter outra forma de divulgação protegida, sendo exclusivamente para o uso do(s) seu(s) destinatário(s). Se você não for o destinatário previsto desta brochura, queira por gentileza excluir a cópia em seu poder. Notifique o remetente e esteja ciente que a divulgação, bem como adoção de qualquer outra ação, está expressamente proibida. TresBomm Agri. Todos os direitos reservados.