

# 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.

## 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

## 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

À granel; big bags de polipropileno; e bulkliners de polipropileno.

## NOMES COMERCIAIS

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

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacillus cereus (UFC/g):	Máx. 3x10 <sup>3</sup>
Salmonella (em 25g):	Ausência
Coliformes a 45° C/g (NMP/g):	Máx. 10 <sup>2</sup>

## 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%

## 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.