

Título:	ALMIDÓN GELATINIZADO AG100	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-025	2	1 de 2

1. DEFINICIÓN

Almidón de maíz granulado y gelatinizado.

2. APLICACIONES

Utilizado para agregar función de absorción de líquidos.

3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

3.1. Características Físico-Químicas (*)

Ítem	Parámetro	Unidades
Humedad	Máx. 10,0	%
Tempo de Absorción, (100g: 250g)	Máx. 60	Minutos
Granulometría P. 7 (2,8 mm)	Máx. 3,0	%
Granulometría P. 16 (1,0 mm)	Mín. 94,0	%
Fundo	Máx. 3,0	%

(*) Análisis realizadas y enviadas en los laudos de todo el lote producido.

4. CUIDADOS DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser mantenido sobre estrados, alejados de paredes, en local limpio, aireado y seco, evitando exposición al sol, libre de suciedades, infestación por plagas y olores fuertes, y debidamente embalados. No almacenar junto a productos químicos y/o tóxicos. Después del uso, mantener en embalaje herméticamente cerrado. Almacenar en temperatura ambiente.

5. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA (Brasil)

El producto es expedido vía rodovia, por medio de camiones siendo ellos, bitrem, rodotrem, truck, carreta o granelero, utilizando como métodos de seguridad, cintas en la frente y en la trasera de la carga, además de lonas. Los vehículos deben ser de carrocería limpia, sin olor y sin mayores suciedades.

CÓPIA CONTROLADA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	ALMIDÓN GELATINIZADO AG100	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-025	2	2 de 2

6. PLAZO DE VALIDAD

12 meses después de la fecha de fabricación, si almacenado en las condiciones recomendadas.

7. EMBALAJE

Big bag de polipropileno.

CÓPIA CONTROLADA