

Título:	ALMIDÓN GELATINIZADO AG60	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-028	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. 16 (1,0 mm)	Máx. 20,0	%
Granulometría P. 100 (0,150 mm)	Mín. 77,0	%
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.

## 6. PLAZO DE VALIDAD

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

CÓPIA CONTROLADA



# SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

Título:	ALMIDÓN GELATINIZADO AG60	Código	Revisión	Página
Depto:	GESTIÓN DE CALIDAD - Unidad Almidón	ETPA GQ_AMI-028	2	2 de 2

## 7. EMBALAJE

Big bag de polipropileno.

Revisado por:

Data:

Aprovado por:

Data:

CÓPIA CONTROLADA