

Scheda Tecnica

AMIDO DI MAIS

Il prodotto è un amido di mais nativo per uso a caldo. Si presenta sottoforma di polvere di colore bianco, inodore ed insapore, facilmente disperdibile in acqua fredda. Il prodotto gelifica alla temperatura di 72°C. La temperatura di gelificazione può essere ridotta in modo significativo aggiungendo additivi chimici (ad es. soda caustica). Il prodotto non deriva da OGM ed è esente da glutine di frumento. E' un prodotto ad uso industriale, è ampiamente utilizzato dall'industria tessile per l'imbozzimatura e finissaggio dei tessuti e dall'industria chimica in genere.

Determinazioni	Unità di misura	Valori	Metodo analisi
Umidità	%	10 -13	ISO 1666
pH slurry (20g + 100 ml)		4 - 7	CPC SMA P40
Viscosità alcalina	Min	6 - 9	CAM V-10C
Viscosità a freddo (44%; 25°C)	mP.a.s.	250	CAM V-30C
Residui insolubili		Pass test	CAM F 10C

Imballo: 25 Kg in sacchi di carta

Modalità di conservazione: il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco e asciutto separato da prodotti chimici o maleodoranti, insetti e roditori.

Ulteriori informazioni

Questo prodotto è conforme a:

- 1) BfR XXXVI, B 1.3 e C.IV.8 – Paper and board for food contact
- 2) FDA 21 CFR 175.1058, adhesives and components of coatings
- 3) FDA 21 CFR 176.180, components of paper and paperboard incontact with dry food.

Note legali

Il fornitore garantisce solamente i parametri menzionati su questa scheda.

L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali e nazionali.

Il fornitore non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto