



SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

DOĞAL MISIR NİŞASTASI

TANIM:

Tane mısırdan elde edilen, beyaz renkte, kokusuz, notral tada sahip doğal bir nişastadır.

ANALİTİK DEĞERLER:

KİMYASAL ÖZELLİKLER:

%Nem:	max.12,5
%Protein:	max.0,40
PH:	4.0-7.0
SO ₂ (ppm):	max.10
%Kül:	max.0,20

AĞIR METALLER:

ARSENİK (ppm)	max.1,0
BAKIR (ppm)	max.5,0
KURŞUN (ppm)	max.0,5

MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER:

Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri (Koloni/g):	max.1 000
Maya (Koloni/g):	max.500
Küf (Koloni/g):	max.500
E. coli (Adet/ g):	Bulunmamalı

KULLANIM ALANLARI:

Hazır çorba, puding çeşitleri, lokum, unlu mamuller, kâğıt, tutkal endüstrisinde,

Haşılama ve tamamlama maddesi olarak, tekstil endüstrisinde dericilik ve inşaat sektöründe.

STANDART AMBALAJLAMA:

25 kg'lık torbalarda.

DEPOLAMA:

Torbarlar kimyasallardan ve kokulu maddelerden uzak, serin ve kuru yerde depolanmalıdır.

İki yıldan fazla saklanması tavsiye edilmez.

Fabrika: E- 5 Karayolu Üzeri, Evrensekiz Kavşağı Lüleburgaz/ KIRKLARELİ

Tel:0288 443 98 27 (pbx) Fax:0288 443 98 46 info@aknisasta.com.tr www.aknisasta.com.tr