

FICHA TÉCNICA

ALMIDÓN DE MAÍZ

Código de producto: ALIM-00654

CARACTERÍSTICAS DEL ALMIDÓN DE MAÍZ



PRODUCTO: Almidón de maíz

DESCRIPCIÓN: Almidón de maíz

ORIGEN: Unión Europea

VIDA ÚTIL: 18 meses en condiciones óptimas de
almacenamiento

Ingredientes: Zea Mays Starch

Ingrediente cosmético. No ingerir.

DESCRIPCIÓN DEL ALMIDÓN DE ARROZ

El almidón de maíz, al que también se conoce como harina de maíz o maicena, se obtiene al moler el maíz muy fino. Es por tanto un producto natural de origen vegetal. Se trata de un polvo blanco que destaca por ser espesante, aglutinante y absorbente, tres cualidades que lo convierten en un producto muy utilizado en cosmética.

El almidón de maíz a puedes incorporarlo a tus recetas de cosmética casera. Se utiliza sobre todo en la elaboración de inciensos y para hacer bombas de baño efervescentes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SENSORIALES

ASPECTO	POLVO DE ASPECTO SUAVE
COLOR	BLANCO
SABOR/TEXTURA	SABOR NEUTRO Y TEXTURA FINA

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Transportar y almacenar en lugar seco, preservado de la luz y con humedad relativa baja. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores.



ETAPAS DE ELABORACIÓN

- Control de entrada: a la entrada del almidón de maíz se realiza un primer control de calidad para determinar las características y calidad.
- Envasado: el almidón de maíz es envasada en los distintos formatos para ser comercializado
- Control de calidad final: sometemos al almidón de maíz y su envase al control de calidad final antes de abandonar nuestras instalaciones, ya apto para ser comercializado.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingredientes y otras sustancias que puedan causar intolerancias y/o alergias alimentarias	Presente en el producto suministrado según su receta/composición	Posiblemente presente en el producto acabado sin intención (Trazas)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias) y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresados como SO ₂	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

LEGISLACIÓN

Certificamos:

- Que el producto no ha sido modificado genéticamente según lo establecido en el Reglamento (CE) n° 1829/2003 de 22 de septiembre de 2003 y en el Reglamento (CE) n° 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 sobre normas de desarrollo en lo relativo a los nuevos alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Que el producto no ha sido sometido a ningún tratamiento de radiación ionizante según lo establecido en el Real Decreto 348/2001, de 4 de abril de 2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.
- Que el producto cumple con el Reglamento (CE) N° 396/2005, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CE relativa a la comercialización de productos fitosanitarios.
- Que el producto cumple con el Reglamento (CE) N° 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Este certificado es una reproducción informatizada del original

