



**Ingredion.**

Be what's next..

## Boletín Técnico

# PURITY<sup>®</sup> P 1002

Versión 1, 2021

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



# PURITY® P I 002

¿Qué características presenta?

- Almidón nativo de chícharo
- Producto libre de gluten.
- Etiquetado limpio
- Resistencia a altas temperaturas
- Buena retención de agua
- Mejor expansión
- Geles firmes
- Buen formador de películas



La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



# PURITY® P 1002

*¿Dónde y cómo lo puedo aplicar?*

Diseñado para dar estabilidad y textura en diferentes aplicaciones para los segmentos de:

- Panificación (Nivel de uso: 1-10%).
  - Snacks
- Confitería (Nivel de uso: 1-5%).
  - Gomitas
- Pastas y noodles (Nivel de uso: 5-20%).
- Carnes (Nivel de uso: 1-6%).
  - Alternativos
  - De aves análogos
- Lácteos (Nivel de uso: 1-6%).
  - Quesos

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.



**Ingredion.**

Be what's next.



# PURITY® P 1002

*¿Qué consideraciones debo conocer?*

- Es adecuado usarlo en procesos con pH neutro a acidez media y temperatura elevada.
- Tiene un sabor suave e imparte una textura de gel corta.
- Es un almidón nativo que tiende a gelificarse y exhibir sinéresis después de cocinar y enfriar.
- Procesos con ácido alto, cizallamiento o con tiempos de cocción prolongados reducirán drásticamente el viscosidad del almidón.



La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



# PURITY® P 1002

¿Qué datos relevantes debo conocer?

- Datos fisicoquímicos
  - Humedad: 0-15%
  - Proteína: 0-0.5% b.s
  - pH : 5-8
  - Viscosidad Final, MVU (CML -MI06): 280
  - Apariencia: Polvo blanco
- Vida de anaquel
  - 2 años
- Empaque y almacenamiento
  - Empacado en sacos de 25 kg
  - Consérvese en un lugar fresco y seco, lejos de olores fuertes o materiales volátiles.
- País de origen
  - Estados Unidos



**¡Estamos listos para co-crear contigo!**  
Acércate a nuestro equipo de expertos y conoce  
las soluciones que mejorarán tus productos

**MUCHAS GRACIAS!**

INGREDION MÉXICO, S.A.de C.V.

