PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	NC - N° 418

Isla de Maipo, 27 de Julio de 2022

Antecedentes del Reclamo:

Cliente:	CAROZZI
Fecha:	26/07/2022
N° reclamo del cliente:	192/22
Producto:	Glucosa Granel
Batch:	202207263016
Cantidad:	13.900 kilos
Formato:	Granel
Cantidad devuelta:	0 kilos

Motivo:

- Al momento de análisis en laboratorio, pH arroja resultados fuera de especificación (3.67).

Análisis del Reclamo:

1.- Al revisar los antecedentes enviados se verifica que el lote involucrado corresponde a:

Fecha	**Cantidad**	**Lote**
26/07/2022	13.900Kilos	202207263016

2.- El despacho realizado corresponde a Glucosa desmineralizada a la cual no se le realiza medición de pH.

3.- El día 25/07/2022 se envío correo a cliente con la documentación solicitada. En dicha documentación se incluye FT de origen y FT Promaiz, en dichas FT no está incluido el análisis de pH. Cliente emite OC teniendo en conocimiento esta información.

PROMAIZ	CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE	NC - N° 418

FT Origen

Ingredion

GLOBE® 010240

Jarabe de glucosa

Usos: Caramelos, dulce de leche, jaleas, dulces en general y aplicaciones industriales (reducción de la sal de cromo en las curtiembres).

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Propiedades	Min.	Max.
Sólidos (IR 45°C) , %	78,0	80,0
D.E., %bs	36,0	39,0
SO_2, ppm	-	40,0
Densidad, °Bé	41,7	42,7
Color, CPC	-	1,0
Conductividad, µhoms/cm	-	50,0
Almidón soluble	Ausente	
Cenizas sulfatadas, %	-	0,5
Arsénico, ppm	-	1,0
Plomo, ppm	-	0,1
Cobre, ppm	-	5,0
Distribución de azúcares (HPLC), % bs		
	Análisis típicos	
Dextrosa	16,0	
Maltosa	12,0	
Maltotriosa	10,0	
Azúcares superiores	62,0	

DATOS SENSORIALES

Olor/Sabor	Característico
Aspecto	líquido viscoso transparente o ligeramente amarillento

STANDARD MICROBIOLÓGICO

	Max.
Rto. de bacterias, CFU/g	500
Hongos y levaduras, CFU/g	150
Coliformes, MPN/g	<10
E. Coli, /10g	Ausente

ENVASE Y ALMACENAMIENTO – VIDA ÚTIL

Granel.

Temperatura de recepción: 35°C - 60°C

En condiciones normales de conservación y manipuleo se mantiene inalterado por 3 meses.

LEGISLACIONES APLICABLES

CERTIFICACIONES

Kosher, Halal

CAS	8029-43-4
CFR	21CFR 184.1865
RNPA	02-517827
CAA	Cap. X art.778
FCC	9ta Edición p. 528

ALERGENOS

Contiene SO_2.

BENEFICIOS

- Humectante.
- Confiere transparencia y brillo.
- Confiere viscosidad.
- Controla el dulzor.
- Evita la cristalización de la lactosa.
- Evita la cristalización de la sacarosa.
- Evita la exudación
- Promueve la reacción de Maillard.
- En ketchup, salsas y jugos: proporciona estabilidad en el color y ajuste de la consistencia.
- En arroz: proporciona una película que recubre al grano confiriéndole brillo y viscosidad.

Revisado y autorizado por Florencia Radomski

Aseguramiento de la Calidad

REVISIÓN 3

Vigencia : Mayo 2018

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The INGREDION mark and logo are trademarks of the Ingredion group of companies. All rights reserved. All contents copyright © 2012.

Ingredion Argentina S.R.L
Complejo Empresarial URBANA II
Cazadores de Coquimbo 2860, Piso 1
(BD1605DXP) Munro – Buenos Aires
Argentina
t: +54 11 5544-8551

ar.ingredion.com

PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	NC - N° 418

FT Promaiz

PROMAIZ

Ficha Técnica
Jarabe de Glucosa DE 40

FT-PRO-17 **Junio 2021 / Versión 15**

El Jarabe de Glucosa DE 40 de origen nacional o importado es elaborado por hidrólisis ácida del almidón obtenido de la molienda húmeda del maíz, proceso que se realiza bajo estrictos controles para asegurar la calidad y uniformidad del producto.

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	Máximo
Sólidos Solubles [°Brix] *(a 20 °C)*	79,2	83,3
Índice de Refracción *(a 20 °C)*	1,4885	1,4994
Sólidos b.s. [g/100g]	77,0	81,0
Dextrosa Equivalente	36	41
Color (*Absorbancia, 600 nm – 450 nm*)	-	2,0
Sulfitos [mg/kg] *(expresados como SO_2)*	-	40

Especificaciones microbiológicas

	Mínimo	Máximo
Recuento Total [ufc/g]	-	100
Hongos [ufc/g]	-	50
Levaduras [ufc/g]	-	50
Coliformes totales [ufc/g]	-	< 10
Escherichia Coli [ufc/g]	-	Ausencia
Salmonella sp. [ufc/25 g]	-	Ausencia

Parámetros organolépticos

Aspecto	Líquido viscoso transparente, incoloro a ligeramente amarillo.
Sabor	Ligeramente dulce.
Olor	Inodoro.

PROMAIZ	**CARTA DE RESPUESTA A CLIENTE**	NC - N° 418

Acción Correctiva Inmediata:

- Se solicita reunión virtual, 27/07/2022, con cliente para aclarar algunos conceptos.

Acciones Correctivas de Aplicación Permanente:

- Se programará reunión con el área de desarrollo del cliente para que se puedan modificar especificaciones si así es requerido.

Marta García Garrido

Jefe Control de Calidad