



STANDARD ÜRÜN ÖZELLİKLERİ MISIR NİŞASTASI

Spekt No	:	
Prosedür No	:	
Revizyon No	:	0
Revizyon Tar.	:	-
Sayfa No	:	1/1

Ürünün Tanımı :

Tanım : Mısırın yaş metodu ile işlenmesi sonucu fiziksel yöntemlerle ayrıştırılarak elde edilen, toz halinde kendine has kokuya sahip, gıda sanayinde kullanıma uygun olan beyaz renkli bir üründür.

Ürünün Kimyasal Adı : Karbonhidrat/ Nişasta

Kimyasal Özellikler:

	Min.	Max.	Metod İsmi
Nem [%]	: 9.0	13.0	130°C Fırında,min.3st.,
Protein [%]	: -	0.50	Kjeldahl (%Nx6.25),
Elek analizi>125µm [%]	: -	1.0	Titreşimli eleme,
pH	: 4.50	6.00	Kalibrasyonlu pH Metre,
SO ₂ [ppm]	: -	10	İyot Çözeltisi ile titrasyon,
Kül [%]	: -	0.3	Kül Fırını 525°C,min.2 st.,
HCl'de çözünmeyen kül,[%]	: -	0.1	%10 HCl Çözeltisi ile,kuru maddede,
Asitlik [mL]	: -	2.0	0.1N NaOH Çözeltisi ile titrasyon,
Renk	:	Beyaz	

	Hazırlayan	Onaylayan
Görevi	Kalite Güvence Müdürü	Teknik Müdür
Ad - Soyad		
İmza		

BEŞAN NİŞASTA GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.

Tel. : +90342 337 11 44 pbx Fax : +90342 337 11 66
3. Organize Sanayi Bölgesi 83316 Nolu Cadde No:16

www.besan.com - besan@besan.com
Başpınar / GAZİANTEP / TÜRKİYE