

**Glúten de Trigo**  
Grau Alimentício

**Definição**

É uma proteína natural que tem como principal propriedade fornecer alta viscosidade e elasticidade quando hidratada.

**Descrição do Produto**

Pó de coloração creme a levemente amarelada.

**Especificações**

Proteína (base seca, Nx5,7)	min. 75,0%
Perda por secagem	max. 8,0%
Cinzas totais	max. 1,0%
Absorção de água	min. 180%

**Granulometria**

Passa em 200µm	min. 99%
----------------	----------

**Validade**

24 meses.

**Armazenamento**

Armazenar em local limpo e seco.

**Embalagem**

Sacaria de 25kg com embalagem interna em polietileno.

**Aplicações**

Barra de cereais, snacks, pastificio, fortificação em alimentos saudáveis, pão, hambúrguer, pão doce, fortificação de farinhas, pizza, sopas e molhos.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.  
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.