

TINH BỘT ALPHA

I. TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT (TECHNICAL DATA SHEET):

Chỉ tiêu hóa lý (Physicochemical properties):

| STT (Item) | Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter) | Đơn vị (Unit) | Quy cách (Specifications) | | Phương pháp kiểm tra (Test method) |
|---------------|--|------------------|------------------------------|------|---------------------------------------|
| | | | Min | Max | |
| 1 | Hàm lượng tinh bột (Starch) | % | 89.0 | - | TCVN 9935:2013 |
| 2 | Độ ẩm (Moisture) | % | - | 8.0 | TCVN 9934:2013 |
| 3 | Độ dẻo (Viscosity) | mPa.s | 6.000 | - | 5 % slurry |
| 4 | Độ mịn (Fineness through the sieve of 80 mesh) | % | 85.0 | - | TCVN 4828-1:2009 |
| 5 | Độ trắng (Whiteness) | % | 75.0 | - | ISI 44-1e |
| 6 | Tro (Ash) | % | - | 0.2 | TCVN 9939:2013 |
| 7 | pH | | 5.0 | 7.0 | AOAC 943.02 |
| 8 | SO ₂ | mg/kg | - | 30.0 | QCVN 4-18:2011/BYT |

Chỉ tiêu vi sinh (Microorganism properties):

| STT (Item) | Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter) | Đơn vị (Unit) | Quy cách (Specifications) | | Phương pháp kiểm tra (Test method) |
|---------------|---|------------------|------------------------------|-----------------|---------------------------------------|
| | | | Min | Max | |
| 1 | Mesophilic Aerobic Bacteria 35°C, 48h | CFU/g | - | 10 ⁶ | ISO 4833:2003 |
| 2 | Coliforms | CFU/g | - | 10 ³ | AOAC 966.24:2005 |
| 3 | S. Aureus | CFU/g | - | 10 ² | AOAC 987.24:2007 |
| 4 | Clostridium Perfringens | CFU/g | - | 10 ² | AOAC 976.30:2000 |
| 5 | B. Cereus | CFU/g | - | 10 ² | TCVN 980.31:2005 |
| 6 | Yeast and Moulds | CFU/g | - | 10 ³ | TCVN 5166-1990 |
| 7 | E.Coli | CFU/g | - | 10 ² | AOAC 966.24:2005 |

Chỉ tiêu kim loại nặng (Heavy metal properties):

| STT (Item) | Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter) | Đơn vị (Unit) | Quy cách (Specifications) | | Phương pháp kiểm tra (Test method) |
|---------------|---|------------------|------------------------------|-----|---------------------------------------|
| | | | Min | Max | |
| 1 | Lead (Pb) | mg/kg | - | 2.0 | QCVN 4-18:2011/BYT |

Chỉ tiêu độc tố vi nấm (Mycotoxin properties):

| STT (Item) | Các chỉ tiêu kiểm tra (Test parameter) | Đơn vị (Unit) | Quy cách (Specifications) | | Phương pháp kiểm tra (Test method) |
|---------------|---|------------------|------------------------------|------|---------------------------------------|
| | | | Min | Max | |
| 1 | Aflatoxin | mg/kg | - | 5.0 | QCVN 8-1:2011/BYT |
| 2 | Total aflatoxin | mg/kg | - | 10.0 | QCVN 8-1:2011/BYT |



TINH BỘT BIẾN TÍNH ALPHA

II.ĐẶC TÍNH (CHARACTERISTIC):

- ✓ Tinh bột biến tính alpha có nhiệt độ hồ hóa thấp tan trong nước thường ở nhiệt độ 10 – 12 độ C, và có thể tan trong nước lạnh.
Pregelatinized Starches low gelatinization temperature is soluble in water at 10-12 degrees Celsius, and can be dissolved in cold water.
- ✓ Là một loại bột trắng mịn, có kích thước hạt to hơn so với các loại biến tính khác như INS 1422, INS 1412,...
It is a fine white powder, with a larger particle size than other modified types starch as INS 1422, INS 1412, etc.
- ✓ Tinh bột biến tính alpha có độ nhớt thấp hơn so với các loại biến tính khác.
Pregelatinized starch has a lower viscosity than other modified starch.
- ✓ Nó hấp thụ nước nhanh chóng giúp tiêu hóa dễ dàng do đó nó được sử dụng như là chất tan rã.
It absorbs water quickly for easy digestion hence it is used as disintegrating agent.
- ✓ Nó sẽ giúp cải thiện các đặc tính dòng chảy của bột hỗn hợp, và không đòi hỏi nhiều chất bôi trơn
It will help to improve the flow characteristics of mixed powder, and does not require much lubricant
- ✓ Tinh bột biến tính alpha tương thích với hầu như tất cả các hoạt chất và phụ gia khác.
Pregelatinized Starches are compatible with almost all other active ingredients and additives.

III.NGÀNH HÀNG VÀ ỨNG DỤNG (GRADE & APPLICATION):

- ✓ Ngành hàng: thực phẩm và công nghiệp
Grade: food & industry
- ✓ Ứng dụng: Được ứng dụng rộng rãi trong các ngành chế biến thực phẩm và công nghiệp, làm chất ổn định và chất phụ gia trong ngành than và ngành công nghiệp nặng.
Application: Widely used in food processing and industry, as stabilizer and additive in coal, plastic and heavy industry.

IV.ĐÓNG GÓI VÀ BẢO QUẢN (PACKAGING & STORAGE):

- ✓ Đóng gói: Bao giấy: 25kg; Bao PP: 25kg, 50kg; Bao jumbo: 850kg.
Packaging: Paper bag: 25kg; PP bag: 25kg, 50kg; Jumbo bag: 850kg
- ✓ Bảo quản: Nơi khô ráo sạch sẽ, tránh nước, ẩm ướt, nhiệt độ cao.
Storage: Keep in clean and dry place, away from water, humidity, high temperature.

V.HẠN SỬ DỤNG (SHELF LIFE):

- ✓ Hai năm kể từ ngày sản xuất.
Two years from the date of manufacturing.

