

TINH BỘT KHOAI MÌ

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)	%	85.0	-	TCVN 9935:2013
2	Độ ẩm (Moisture)	%	-	13.0	TCVN 9934:2013
3	Độ dẻo (Viscosity)	BU	700	-	Brabender 6% (micro)
4	Độ mịn (Fineness)	%	99.0	-	TCVN 4828-1:2009
5	Tạp chất (Impurity)	%	-	0.1	TCVN 4587-88
6	Độ trắng (Whiteness)	%	90.0	-	ISI 44-1e
7	Tro (Ash)	%	-	0.2	TCVN 9939:2013
8	Xơ (Fiber)	%	-	0.2	TCVN 4998:1989
9	pH		5.0	7.0	AOAC 943.02
10	SO ₂	mg/kg	-	50.0	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	-	0.2	QCVN 8-2:2011/BYT
2	Cadmium (Cd)	mg/kg	-	0.1	QCVN 8-2:2011/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 KHOAI MÌ

II.ĐẶC TÍNH (CHARACTERISTIC):

- ✓ Tinh bột là chất tạo độ đặc, độ chắc, là chất kết dính trong các loại thực phẩm chế biến, công nghiệp giấy,...
Starch is a thickener, firmness, as a binder in processed foods, paper, and other industry,...

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
Application: Widely used in food processing, paper and other 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 production date.

