

Almidón Nativo Alimenticio

El Almidón Nativo Alimenticio de origen nacional y/o importado es obtenido por molienda húmeda y bajo estrictos controles de proceso, para así asegurar la calidad y uniformidad del producto.

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	Máximo
Humedad [%]	11,0	13,0
Proteína [%]	-	0,45
pH	5,0	6,0
Residuos No-Solubles, n/50 g	-	10
Sulfitos [mg/kg] (expresados como SO ₂)	-	35

Especificaciones microbiológicas

	Mínimo	Máximo
Recuento Total [ufc/g]	-	5.000
Hongos y Levaduras [ufc/g]	-	400
Coliformes totales [ufc/g]	-	□ 10
Escherichia Coli [ufc/g]	-	Ausencia
Salmonella sp [ufc/25 g]	-	Ausencia

Información general del producto

Aspecto	Polvo fino
Color	Blanco
Olor	Característico

Espesante y aglutinante de alimentos procesados, horneados, caldos y sopas, etc.

Presentación del producto

Bolsas de papel Kraft de 25 kilogramos.

Maxisacos de polipropileno laminados de 500 kilogramos.

Vida útil

2 años, almacenado en lugar cubierto, seco y ventilado.

Almacenaje

Almacenar en lugar limpio, cubierto, seco, ventilado, protegido de la humedad y a salvo de insectos y plagas.

Información regulatoria del producto

Reglamento exento N° 437, Ministerio de Salud.- El producto contiene sulfitos (expresados como SO₂), considerados alergénico.

Grupos vulnerables

Este producto puede generar reacciones alérgicas en personas sensibles a los sulfitos.

La información indicada en esta ficha muestra las posibilidades técnicas de uso, no implicando garantía de resultado si no es aplicado correctamente. PROMAIZ S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.