



ALMIDÓN DE YUCA GRADO ALIMENTICIO

Descripción: Las raíces de yuca (Manihot esculenta) son lavadas, picada y rayadas. El almidón es extraído de la fibra con agua y es secado. El almidón secado es tamizado y empacado en bolsas de papel o bolsas tejidas.



APLICACIONES

Industria Alimenticia:

- Caramelos de frutas, gomas de mascar.
- Sopas
- Alimentos para infantes.
- Salsas
- Gelatinas sintéticas
- Salchichas y embutidos cocidos

Industria Farmacéutica:

- Agente de dispersión de polvo y como ligante del ingrediente activo.

Industria Cosmética:

- Polvos faciales finos, polvos compactos y polvos nutritivos.

EMPAQUE

Bolsas de papel bi y tri capas 25 Kg

Big Bags 850 Kg

Vida útil: 2 años.

Almacenar en un lugar limpio y seco a temperatura ambiente.

Tel: +505 88827850

Email: info@alcasa.com.ni

WWW.ALCASA.COM.NI

ESPECIFICACIONES

Propiedades Físico-Químicas

Ph:	5.5 – 7.0
Almidón:	86% mín.
Factor ácido:	2.0 – 3.0 (ml de HCl)
Pulpa:	0.1% a 0.5%
Humedad:	12% - 14%
Puntos negros:	40.0 máx en 50gr
Granulometría	
Mesh 150:	99.0% a 100.0%
Color:	Máximo A+ - Mínimo B

Propiedades Microbiológicas

Recuento Aerobios total:	Máx 50,000 ufc/g
Levaduras y mohos:	Máx 3,000 ufc/g
Coliformes totales:	Máx 100 ufc/g
Escherichia Coli:	Ausencia
Coliformes fecales:	Ausencia
Bacillus Cerius:	Ausencia
S. aureus:	Ausencia
Salmonella sp:	Ausencia

Propiedades Organolépticas

Aspecto:	Polvo muy fino
Sabor:	Característico del producto (Neutro)
Olor:	Neutro, característico del producto
Color:	Blanco

