

# Ficha técnica de Almidón de Maíz

## Marca: Maisur

### Descripción del Producto:

Almidón extraído de los granos de maíz por proceso de molienda húmeda, lavado y secado en condiciones determinadas que permiten mantener sus propiedades naturales, no posee ninguna modificación química y está totalmente libre de aditivos.

Presenta una temperatura uniforme de gelatinización y una curva típica de viscosidad. Se emplea en una gran cantidad de aplicaciones alimenticias e industriales.

**Calidad:** Grado Alimenticia

### Especificaciones

#### - Físicoquímicas

Forma física: polvo granular fino

Humedad (%): 14.0 máx.

Color: Blanco ligeramente amarillento

Olor: Libre de Olores extraños

Ph : 4,6 - 5,5

Proteínas totales (%): 0.18 máx.

Cenizas Sulfatadas (%): 0.50 máx.

Dióxido de Azufre (ppm): 60.0 máx.

Granulometría (pasa malla 100 - %): 90.0

#### - Microbiológicas

Recuento Total ufc/gr. : <5000

Recuento Levaduras ufc/gr.: <200

Recuento Hongos ufc/gr.: <200

Recuento Coliformes ufc/gr.: <10



**Vida útil:** Duración: 24 meses (20°C y 60 % HR) almacenado en lugar seco y fresco.

**Presentación:** Bolsas multipliego de papel kraf de 25 kg neto y BigBag de 700 y 1.300 Kg.

### **Aplicaciones:**

Las características naturales del almidón de maíz, lo convierte en un alimento que provee propiedades funcionales especiales a una variada gama de productos y además mejora los procesos de fabricación de alimentos.

En panificación, se utiliza como parte de las mezclas para elaborar panes, galletas, como agente de textura, proveyendo terneza. Es materia prima en la elaboración de postres, tortas, flanes, cremas y sopas.

Aporta propiedades espesantes y da cuerpo a rellenos de panificación, salsas, aderezos para ensaladas. En las operaciones de manejo industrial de pastas, se emplea como recubrimiento de las mismas para evitar que se peguen.

El almidón de Maíz baja en humedad, se emplea como aditivo alimenticio en los productos o procesos en los que la humedad es crítica, como pre-mezclas de alimentos en polvo o deshidratados, donde mantiene el equilibrio de humedad garantizando la conservación y el estado del producto o como aditivo antiapelmazamiento en sólidos granulares.

### **Etiquetado:**

En cada envase se encuentra rotulado el nombre del producto, n° de lote, fecha de elaboración y vencimiento, peso neto y la información del fabricante y comercializador.