

Ficha técnica de Almidón de Mandioca

Descripción General: El Almidón de Mandioca se extrae mediante un proceso de molienda Húmeda. Tiene 27-28% de amilosa y 72-73% de amilopectina.

Composición del Ingrediente: Almidón nativo puro de Mandioca – grado alimenticio

Información Nutricional

Sustancia Amilácea (aprox.):	85-88 g/100 g de muestra
Acidez (aprox.):	1,00 - 1,22 g de ac. láctico / 100 g de muestra
Proteína Bruta (aprox.):	No detecta
Grasa por Soxhlet (aprox.):	No detecta
Ceniza:	0,2 a 0,3 %
Materias Celulósicas:	0,01 – 0,02 %

Propiedades Físico - Químicas

pH:	4,5 a 6,5
Humedad:	12 a 14 %
Factor ácido:	2,0 a 3,0 ml / 25 g
Fibras:	0,1 – 0,8 ml / 50 g
Puntos negros:	No detecta
Viscosidad Brabender a 62-68 C° de gel:	380-680

Este producto está libre de: contaminación por plagas vegetales, animales o residuos, como también de contaminación por hidrocarburos, pesticidas y herbicidas.

No contiene: ningún tipo de metales pesados como el Cromo, Cadmio, Plomo, Arsénico y Mercurio.

Embalaje: Bolsas de papel kraft de 25kg y BigBag de 1.325 y 1.350 kg.

Vencimiento: 2 años a partir de la fecha de elaboración.

Obs: Guardar siempre en lugar seco y ventilado.