

Ficha Técnica

Almidón Nativo Uso Alimenticio Baja Humedad

El almidón es manufacturado por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile y es obtenido a través de la molienda húmeda del maíz y bajo estrictos controles de proceso asegurando calidad y uniformidad en cada lote.

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	Máximo
% Humedad	6,0	8,0
% Proteína	-	0,35
pH	5,0	6,0
ppm SO2	-	40
N.S.R.	-	B

Especificaciones microbiológica

	Mínimo	Máximo
Recuento total, UFC/g	-	5.000
Hongos y Levaduras, UFC/g	-	500
Coliformes Totales, NMP/g	-	< 0,3
Coliformes Fecales, NMP/g	-	< 0,3
E.Coli , NMP/g	-	Ausente
Enterobacteria, UFC/g	-	< 10
Salmonella, sp, P/A en 50 g	-	Ausente
Staphilococcus Aureus, UFC/g	-	Ausente
B.Cereus , UFC/g	-	Ausente

Información Nutricional

	g/100 g
Hidratos de Carbono	92.20
Proteína	0.30
Cenizas	< 0.10
Materia Grasa	< 0.10
Azucares Totales	0.0
	Kcal/100 g
Total Calorías	371
	mg/100 g
Sodio	15.0

Ficha Técnica

Almidón Nativo Uso Alimenticio Baja Humedad

Información del producto

Aspecto	Polvo blanco
Actividad de Agua (a_w)	0,43 a 26°C

Aplicaciones

- Agente gelificante, entrega textura y cuerpo.
- Agente aglutinante.
- Confiere viscosidad a las preparaciones.
- Se utiliza en alimentos procesados, horneados, sopas, caldos, etc.

Presentación del producto

- Bolsas de papel kraft de 25 kilos neto.

Vida útil

- 2 años.

Almacenaje

- Lugar cubierto, seco y ventilado.

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.



Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl