FICHA TÉCNICA | ALCASA

ALCASA
ALMIDONES DE CENTRO AMÉRICA S.A.

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 Cosmetica:

- 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:	50,000 ufc/g
Levaduras y mohos:	250 ufc/g
Escherichia Coli:	<10 ufc/g
Coliformes totales:	100 ufc/g
S. aureus:	100 ufc/g
Salmonella sp:	Ausencia/25/g

Propiedades Organolépticas

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

CASSAVA, STARCH, Tapioca, Nicaragua

KOSHER FSSC 22000