



Producto

COVERNUT X2

ALMIDÓN MODIFICADO

COVERNUT X2

Es un almidón modificado especialmente para la producción de cacahuete japoneses y holandeses. Se recomienda su aplicación del 10% al 30% base total de la harina de trigo dependiendo del producto que se desea obtener.

Tiene textura firme, y crocante, ya sea horneado o frito.

BENEFICIOS Y APLICACIONES

Sustituye parcialmente la harina de trigo utilizada en el proceso de cobertura.

Por su textura suave y cremosa, este almidón contribuye al desarrollo de una textura firme y crujiente, reduciendo el rompimiento de la cobertura durante el manejo y empaque de los productos, mejorando la expansión del mismo.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

ASPECTO	POLVO FINO
COLOR	BLANCO Y LIGERAMENTE AMARILLO
MATERIA EXTRAÑA VISIBLE	LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA
HUMEDAD	0.0 - 8
PH	5-7
PASA MALLA 100	75%

MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

Debe evitarse generar nubes de polvo. Su almacenamiento debe ubicarse en un área fresca y seca, alejada de fuentes de calor y lejos de productos de olores fuertes. Bajo las condiciones ya mencionadas los sacos cerrados de almidón tienen una vida de anaquel indefinida, sin embargo, se recomienda no almacenar por más de 3 años.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL.

Saco de papel kraft de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de humedad, polvos, insectos, roedores y olores extraños.