



ALMIDONES Y  
DESARROLLOS



## Producto

# JAMSTARCH R1

ALMIDÓN MODIFICADO



El **JAMSTARCH R1** es un almidón modificado utilizado en la industria alimenticia con aplicaciones en salchichas y mortadelas principalmente. La Formulación cuidadosa de dicho almidón retarda la aparición de sinéresis extendiendo los días sin presencia de esta, reduce fuertemente la cantidad de agua perdida vs almidones nativos, mejorando enormemente la apariencia de productos cárnicos durante su vida de anaquel en super mercados, vitrinas y refrigeradores de los clientes.

### VENTAJAS Y BENEFICIOS JAMSTARCH R1

PRODUCTO GRADO ALIMENTICIO

- Buena retención de agua
- Corte limpio (textura firme); mordida y rebanabilidad adecuadas
- Baja sinéresis a bajas temperaturas
- Flexibilidad en salchichas

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	POLVO FINO
COLOR	BLANCO
OLOR	CARACTERÍSTICO

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PROPIEDADES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
HUMEDAD	%	0	13.0
TEMPERATURA DE GEL	°C	70	78
pH	-	4.5	7.00
Granulometría Malla No. 100% pasa	%	80 %	



adisa.mx

Almidones y Desarrollos Industriales S.A. de C.V.  
TECNOLOGÍA NATURAL

SUCURSAL  
ESTADO DE MÉXICO  
Carretera Cuautitlán-Teoloyucan LOTE 4,  
San Mateo Ixtacalco, Cuautitlán Izcalli,  
Estado de México. CP.: 54714

TELÉFONOS  
01 (55) 5872 5739 • 5872 8728  
• 5872 5770 • 5872 5427

SUCURSAL OBREGÓN  
Boulevard Las Torres y No Reelección  
No. 330, Fraccionamiento Las Haciendas II,  
Obregón, Sonora. CP.: 85064

TELÉFONOS  
413 6014 • 01 644 413 6014



Adisa®

ALMIDONES Y  
DESARROLLOS



adisa.mx

Almidones y Desarrollos Industriales S.A. de C.V.  
TECNOLOGÍA NATURAL

SUCURSAL  
ESTADO DE MÉXICO  
Carretera Cuautitlán-Teoloyucan LOTE 4,  
San Mateo Ixtacalco, Cuautitlán Izcalli,  
Estado de México. CP.: 54714

TELÉFONOS  
01 (55) 5872 5739 • 5872 8728  
• 5872 5770 • 5872 5427

SUCURSAL OBREGÓN  
Boulevard Las Torres y No Reelección  
No. 330, Fraccionamiento Las Haciendas II,  
Obregón, Sonora. CP.: 85064

TELÉFONOS  
413 6014 • 01 644 413 6014

Producto

**JAMSTARCH R1**

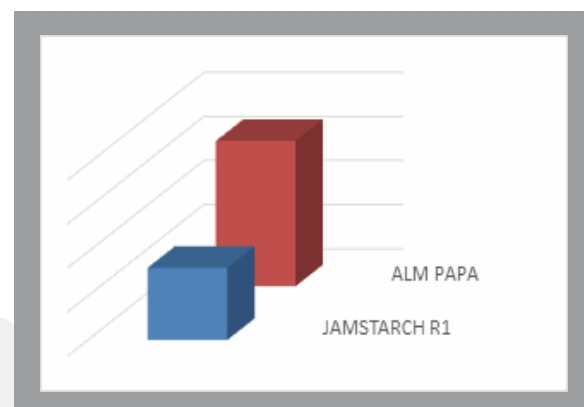
ALMIDÓN MODIFICADO



## RETENCION DE AGUA DE JAMSTARCH R1 PARA CARNICOS

### Sinéresis (%)

PROPORCION	1;4
Jamstarch R1	1.832
Almidón de papa	1.915



## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDADES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
CUENTA ESTÁNDAR	UFC/g		5.000
HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g		500
COLIFORMES	NMP/g	< 3	< 3
E. COLI		NEGATIVO	
SALMONELLA EN 25g		NEGATIVO	

### 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.