



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 Ixtcalco, 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 X2

ALMIDÓN MODIFICADO



JAMSTARCH X2

Es un compuesto de almidón modificado diseñado especialmente como un sustituto parcial del almidón de papa, el cual ayude al productor de cárnicos a disminuir costos en la producción de jamones, salchichas, mortadelas y demás carnes frías. Su peculiaridad al formar geles firmes pero un tanto flexibles garantizan la obtención de cárnicos de buena calidad pudiendo sustituir hasta un 50% de almidón de papa.

El almidón JAMSTARCH X2 es un producto de grado alimenticio que ofrece grandes ventajas como:

- Alta retención de agua.
- Corte limpio (textura firme); mordida y rebanabilidad adecuadas.
- Mínima sinéresis a bajas temperaturas.
- Mejor apariencia.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

PROPIEDADES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
HUMEDAD	%		13.0
pH	-	4.5	7.00
TEMPERATURA DE GEL	°C	70	78
GRANULOMETRÍA MALLA No. 100 (% pasa)	%	80%	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	POLVO FINO
COLOR	BLANCO
OLOR	CARACTERÍSTICO



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

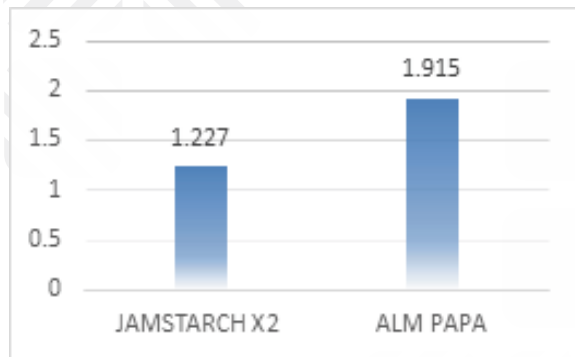
Producto

JAMSTARCH X2

RETENCIÓN DE AGUA
PARA CÁRNICOS.



PROPORCIÓN 1:4	SINERESIS (%)
JAMSTARCH X2	1.227
ALM PAPA	1.915



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
CUENTA ESTÁNDAR	UFC/g		5.000
HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g		250
COLIFORMES	NMP/g	< 3	< 3
E. COLI	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO
SALMONELLA EN 25g	NEGATIVO	NEGATIVO	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.