



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

### NIFRAFLOW DGP 1001 HARINA DE MAÍZ PREGELATINIZADA

Esta harina llamada también pregelatinizada, Presenta varios usos como aditivo para la preparación rápida de tortillas y para reemplazar parcialmente harina de trigo en la preparación de pastas y pan. Esta harina es ideal para dar consistencia y viscosidad a salsas, aderezos y cualquier otro sistema que requiera de espesantes naturales.

#### BENEFICIOS

- Menor costo de aplicación.
- Mayor aporte de nutrición en alimentos.
- Menor porcentaje de retención de humedad.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| APARIENCIA | MAÍZ MOLIDO |
|------------|-------------|
| COLOR      | AMARILLO    |
| OLOR       | A MAÍZ      |

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

| PARAMETRO     | ESPECIFICACIONES     |
|---------------|----------------------|
| HUMEDAD (%)   | 5.0% MIN / 10.0% MAX |
| GRASAS        | 0.4% MIN / 1.2% MAX  |
| GRANULOMETRÍA |                      |
| MALLA 60      | 0.2% MAX             |
| MALLA 80      | 7.0% MAX             |
| MALLA 100     | 10.0% MAX            |



# Adisa®

## ALMIDONES Y DESARROLLOS



adisa.m.x

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

### NIFRAFLOW DGP 1001 HARINA DE MAÍZ PREGELATINIZADA

#### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL (Porción 100g)

| PARÁMETROS                    | ESPECIFICACIONES |
|-------------------------------|------------------|
| CALORÍAS                      | 366 kcal         |
| HUMEDAD                       | 7.5 g            |
| PROTEÍNA                      | 7.1 g            |
| GRASA                         | 0.8 g            |
| GRASAS SATURADAS              | 0.13 g           |
| GRASAS NO SATURADAS           | 0.67 g           |
| GRASAS MONOINSATURADAS        | 0.23 g           |
| GRASAS POLIINSATURADAS        | 0.45 g           |
| GRASAS TRANS                  | 0 g              |
| COLESTEROL                    | 0 g              |
| CENIZAS                       | 0.5 g            |
| <b>DIETA TOTAL EN FIBRA</b>   | <b>1.5 g</b>     |
| <b>TOTAL DE CARBOHIDRATOS</b> | <b>1.5 g</b>     |
| AZÚCARES                      | 1.6 g            |
| VITAMINA A                    | 214 I.U.         |
| VITAMINA C                    | 0 mg             |
| VITAMINA D                    | 0.13 µg          |
| TIAMINA                       | 0.1 mg           |
| NIACINA                       | 1.0 mg           |
| RIBOFLAVINA                   | .05 mg           |
| ÁCIDO FÓLICO                  | 30 µg            |
| HIERRO                        | 1.1 mg           |
| CALCIO                        | 3 mg             |
| SODIO                         | 7 mg             |
| POTASIO                       | 142 mg           |
| MAGNESIO                      | 7 mg             |
| FÓSFORO                       | 99 mg            |
| ZINC                          | 0.7 mg           |

#### 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.