



Producto

NIFRAPAP 50

ALMIDÓN DE PAPA

NIFRAPAP 50 es un almidón de papa, dentro de sus propiedades funcionales tiene dureza y desarrolla un gel cristalino.

APLICACIONES

El **NIFRAPAP 50** es utilizado para la preparación de: Productos de cárnicos, Salchichas y Jamones.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD (%)	20.5% MAX
pH	6.0 - 8.0
PROTEÍNA (%)	0.1%
DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂)	5ppm MAX

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.

