



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

### NIFRASTAB 1705

ALMIDON MODIFICADO ENTRECruzADO  
DE MAIZ REGULAR

**NIFRASTAB 1705** es un almidón modificado para aplicaciones alimenticias, funciona como un espesante, dando consistencia a los productos donde es aplicado. Además, este almidón desarrolla sus propiedades funcionales a PH's bajos.

**Ideal para salsas de todo tipo y para dar textura a los alimentos.**

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDADES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
CUENTA ESTÁNDAR	UFC/g	0	10,000
HONGOS	UFC/g	0	200
LEVADURAS	NMP/g	0	200
SALMONELLA EN 25g	NEGATIVO		
E. COLI	NEGATIVO		

#### PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

PROPIEDADES	UNIDADES
COLOR	BLANCO LIGERAMENTE AMARILLO
HUMEDAD	14% MAX
pH (20% p/v)	4.0 a 7.0
TEMPERATURA DE GEL	68 °C



#### 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.