



Producto

NIFRASTARCH 05T

ALMIDÓN DE TRIGO

El **NIFRASTARCH 05T** es un almidón nativo, se obtiene a partir de una extracción del trigo conservando la estructura nativa del almidón, su principal funcionalidad consiste en que regula y estabiliza la textura por sus propiedad de gelificar y espesar; es muy utilizado en muchas aplicaciones tanto alimenticias como industriales.

APLICACIONES:

La diversidad de propiedades funcionales necesarias del almidón para la industria alimentaria son casi ilimitadas. Ningún otro ingrediente proporciona textura a tantos diversos alimentos como el almidón. Ya sea que se trate de sopas, cocidos, salsas, relleno para tartas o flanes, el almidón proporciona un producto consistente y estable durante el almacenamiento, al gusto del consumidor.



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.



PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
HUMEDAD (%)	12.5% MAX
CENIZAS	0.2% MAX
PROTEÍNA	1.0% MAX
pH	5.00 a 7.00
TEMPERATURA DE GEL	53-68°C

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
MESOFILOS	5,000 UFC/g MAX
COLIFORMES	150 UFC/g MAX
HONGOS	1,000 UFC/g MAX
LEVADURA	1,000 UFC/g MAX
E. COLI	NEGATIVO