

Adisa

ALMIDONES Y DESARROLLOS



Producto

NIFRASTARCH TS 01

ALMIDÓN MODIFICADO

El almidón **NIFRASTARCH TS 01** es un compuesto de almidón modificado diseñado especialmente para desarrollar propiedades específicas en cárnicos. El **NIFRASTARCH TS 01** no solo mantiene una buena retención de agua, este producto tiene una mayor fuerza de gel y un porcentaje de sinéresis bajo.

Al no ser derivado de la papa, el **NIFRASTARCH TS 01** ofrece un precio estable y competitivo en todo el año permitiendo disminuir las variantes de costos en el producto final.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	POLVO FINO
COLOR	BLANCO
OLOR	CARACTERÍSTICO

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PROPIEDADES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
HUMEDAD	%	0	13.0
PROTEÍNA	%	0	0.5
pH	-	4.5	7.00
TEMPERATURA DE GEL	°C	70	75
Granulometría Malla No. 100% pasa	%	80 %	



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



Adisa®

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

NIFRASTARCH TS 01

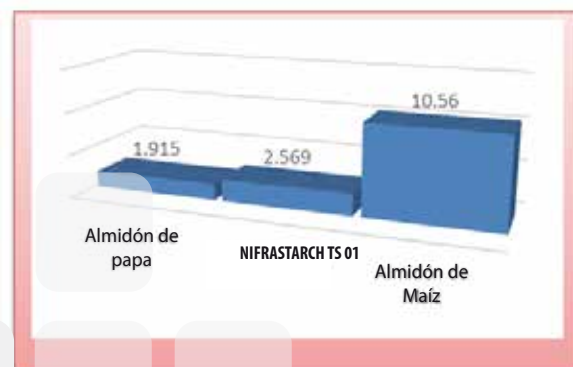
ALMIDÓN MODIFICADO



RETENCION DE AGUA DE TS 01 PARA CARNICOS

Sinéresis (%)

ALMIDÓN	1;4
Nifrastarch TS 01	2.569
Almidón de papa	1.915
Almidón de Maíz	10.56



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDADES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
CUENTA ESTÁNDAR	UFC/g		5.000
HONGOS Y LEVADURAS	UFC/g		300
COLIFORMES	NMP/g	< 3	< 3
E. COLI		NEGATIVO	
SALMONELLA EN 25 g		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 2 años.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Saco de papel kraft de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 2 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.