



Producto

OILESSTARCH

ALMIDÓN MODIFICADO

Este es un **almidón modificado** que ayuda a reducir hasta un 30% la captación de grasa en tostadas, totopos, y cualquier tipo de masa que se pretenda freír, además de reducir la captación de grasa, mejoran el Crunch del producto, alargando la vida de anaquel. Se recomienda usarlo de 3 al 5% en base al total de la masa.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIONES
APARIENCIA	POLVO FINO BLANCO
OLOR	CARACTERÍSTICO
HUMEDAD (%)	13 MAX
pH	3.0 - 6.0

