

1. Datos del Producto

Nombre del producto: Almidón Nativo de Mandioca

2. Descripción del Producto:

Almidón extraído de la raíz de la mandioca por proceso de molienda húmeda, lavado y secado en condiciones determinadas que permiten mantener sus propiedades naturales, no posee ninguna modificación química y está totalmente libre de aditivos. Se emplea en una gran cantidad de aplicaciones alimenticias e industriales.

3. Calidad:

Grado Alimenticio

4. Especificaciones Fisicoquímicas[1]

Requisito	Especificación
Aspecto	Polvo Fino
Olor	Característicos, libre de olores extraños
Color (%)	90≤ B 90>A
Sabor	amiláceo
Contenido de Almidón (%) en base húmeda	Mínimo 84%
Humedad (%)	Máximo 14%
Cenizas (%)	Máximo 0,2%
pH	Mínimo 5 Máximo 7
Fibra o pulpa en %	Máximo 0,5 %
Puntos Negros unidad/50g	Máximo 80
Temperatura de gelificación (°C)	Mínimo 54 °C máximo 70°C
Factor acido (ml NaOH 0,1 N)	Máximo 3,5
Acidez (ml NaOH 0,1 N)	Máximo 1
Granulometría (mesh 100)	Máximo 99%
Dióxido de azufre (ppm)	Máximo 10
Viscosidad (Brookfield, cP)	Mínimo 1538 cP Máximo 3800 cP

5. Especificaciones Microbiológicas[2]

Requisito	Especificación
Bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	Máximo 50.000
Mohos/Levaduras (UFC/g)	Máximo 1000
Coliformes Totales (UFC/g)	Máximo 100
Bacillus Cereus (UFC/g)	Máximo 2000
E. coli (UFC/g)	≤ 10
Staph. Aureus (UFC/g)	Máximo 100
Salmonella/25g	Ausente

6. Especificación de metales pesados[3]

Requisito	Especificación
Cadmio	<0,1 mg/kg
Plomo	<0,1 mg/kg
Mercurio	<0,1 mg/kg
Arsénico	<0,33 mg/kg

7. Información Nutricional

✓ En porción basado en el reglamento MERCOSUR 46-03[4]

INFORMACION NUTRICIONAL		
Cantidad por porción 20 g (1 cucharada de sopa)		**%VD (*)**
Valor energético	69 kcal = 289 kJ	4%
Carbohidratos	16,9g	6%
Proteínas	0,28g	0%
Fibra alimentaria	0,38 g	2%
No aporta cantidades significativas de: grasas totales, grasas saturadas, grasas trans y sodio		
(*) %VD: Valores diarios con base a una dieta de 2000kcal u 8400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		
Ingredientes: Almidón de mandioca		

✓ En 100g, basado en reglamento UE N° 1169/2011 [5]

INFORMACION NUTRICIONAL	
Cantidad por 100 g	
Valor energético	345 kcal = 1445 kJ
Grasas	0g
De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono/ carbohidrato	84g
De los cuales azucares	0g
Proteínas	1g
Sal	0 g
Ingredientes: Almidón de Mandioca	

8. Vida útil:

Duración: 24 meses almacenado en lugar seco y fresco.

9. Embalaje:

Bolsas de 1Kg/ 5Kg/25Kg papel Kraft
Bolsas polipropileno de 500gr/1Kg.
Big Bag de 850Kg / 1.350 Kg tela plana laminada

10. Etiquetado:

En cada envase se encuentra rotulado el nombre del producto, número de lote, fecha de elaboración y vencimiento, peso neto y la información nutricional en porción de 20g.

11. Uso previsto del producto:

El presente producto puede ir para uso en canales de venta directo al público, así como para uso industrial. No se prevé un mal uso del producto.

Las características naturales del almidón de mandioca, lo convierte en un alimento que provee propiedades funcionales especiales a una variada gama de productos y además mejora los procesos de fabricación de alimentos.
En panificación, se utiliza como parte de las mezclas para elaborar panes, galletas, como agente de textura, proveyendo terneza. Es materia prima en la elaboración de postres, tortas, flanes, cremas y sopas.
Aporta propiedades espesantes y da cuerpo a rellenos de panificación, salsas, aderezos para ensaladas. En las operaciones de manejo industrial de pastas, se emplea como recubrimiento de estas para evitar que se peguen.
Así como también en la industria farmacéutica, cosmética, papel corrugado, adhesivos, detergentes, textil, petrolera, biocombustibles, construcción, biopolímeros, entre otros

12.

12. Modo de uso:

Espesante, gelificante, vehículo extensor, estabilizante, texturizante, agente de moldeo, lubricante.

13. Dosis:

Según el producto a elaborar y su formulación.

14. Almacenamiento:

Se recomienda almacenar en un lugar fresco y seco y evitar la contaminación cruzada con otros productos.

15. Método de distribución del producto:

El método de distribución utilizado es en carretas abiertas de 14 m de largo

- 1120 bolsas de 25 kilos en las carretas
- 10 paquetes de 1 kg por fardo
- 20 paquetes de 500 g por fardo

16. Manipulación, preparación y uso:

Verificar en la hoja de seguridad del producto.

17. País de origen:

Paraguay