



Importadora de Químicos Dúnamis S.A.

ALMIDON DE YUCA

DEFINICION

Es un almidón natural de yuca. Químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas, obtenido por el proceso de molienda húmeda de yuca. Se presenta en forma de polvo blanco de olor y sabor neutros.

ANÁLISIS	ESTÁNDAR	UDS
Apariencia	Polvo fino	
Color	Blanco	
Humedad	14.0 max.	%
Ph	4.5 - 7.0	-----
TPC (Recuento de microorganismos Mesófilos aerobios)	50.000 max	UFC/g
Hongos y Levaduras	2000 max	UFC/g
E. Coli / g	Negativo	-
Salmonella	Negativo	-

USOS

Utilizado como excipiente, gelificante y texturizante en productos industriales, alimenticios y farmacéuticos. Además es utilizado frecuentemente en la industria papelera, cartonera y de pegantes, y en los alimentos horneados como pandeyuca y pandequeso.

Dosificación Sugerida: No aplica

Vida Útil: 24 meses

Empaque: Saco de papel multicapa por 25 kg

Almacenamiento: Almacenar sobre estibas a una altura aproximada de 15 cm. Separada de la pared mínimo a 60 cm. Mantener el producto en un ambiente fresco, seco, alejado de la luz directa del sol. Evitar el contacto con detergentes o sustancias químicas.

PBX [57 + 4] 448 3003

Dir Cra 52 3 Sur 77 · Centro Comercial El Rodeo, Local 2

Medellín · Antioquia · Colombia www.iqdunamis.com