

ALMIDON DE PAPA

DEFINICION

La fécula de papa es el almidón extraído de la papa. Las células de la planta del tubérculo de la raíz de las papas contiene granos de almidón. Para extraer el almidón, las papas son aplastadas, los granos de almidón se liberan de las células destruidas. El almidón se lava y se seca en polvo blanco de olor y sabor neutros.

ESPECIFICACIONES

ANÁLISIS	ESTÁNDAR	UDS
Humedad	205 MAX	mg/g
Ph	6 – 8	
Viscosidad		BU
Cenizas	<5	mg/g
Hierro	<10	Mg/kg
SO ₂	<5	mg/kg

ALMACENAJE:

Bodega cubierta y ventilada. Producto sobre estibas.

USOS

Se usa en fideos, frutos secos coctel, patatas fritas, embutidos, crema de harina y sopas instantáneas y salsas, en las recetas sin gluten.

PRESENTACION

Saco x 25kg