



FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE VENTA:

ALMIDÓN MODIFICADO

NOMBRE COMERCIAL:

**FEMAG - ALMIDÓN
MODIFICADO AC-AD**

PRESENTACIONES:



25kg



GENERALIDADES

Estos almidones modificados son ampliamente utilizados en la industria alimenticia, con objeto de mejorar la presentación, estabilidad, textura y calidad de los productos finales.

Tiene propiedades estabilizantes, espesantes y aglutinantes. Una mayor estabilidad con un menor índice de retrogradación respecto al almidón nativo lo hace ideal para el uso en embutidos conservados en frío. Posee mayor resistencia a los ciclos de congelación/descongelación y a la sinéresis. Mejor resistencia a la elevada temperatura, pH bajo, y alta cizalladura. Su perfil amilográfico y comportamiento de la pasta es similar a la fécula de papa, por lo tanto se lo puede utilizar como sustituto del mismo.

PRESENTACIÓN

Polvo de color blanco

PACKAGING

Bolsas papel Kraft doble pliego por 25kg.

Rotulado con Número de Lote, fecha de elaboración, vida útil 2 años a partir de la fecha de elaboración.

Paletizado sobre tarimas de madera nuevas y limpias recubiertas de film stretch protegido en la base y la parte superior con separador de papel.

ESPECIFICACIONES

FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite máx
Humedad	16%
Cenizas	0.25%
Proteínas	0.3%
Fibra	0.4%
Acetilo	0.1 % de grupos acetilos
Índice de absorción de agua	8
Método Anderson	
Temperatura de gelificación	64°C

MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite máx.
Bacterias Mesófilas Aerobias	50000 u.f.c./g
Mohos y levaduras	1000 u.f.c./g
Bacterias coliformes	100 NMP/g
Escherichia Coli.	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

CONTAMINANTES FÍSICOS

Partículas extrañas	Ausencias
Partículas metálicas	Ausencias

FACTORES DE RIESGO E INFORMACIÓN ECOLÓGICA

No hay factores de riesgo especiales para personas y medio ambiente provenientes del almidón de mandioca modificado.

INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

El producto no ha sido clasificado como una sustancia no tóxica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Una porción de 100 g contiene:

Valor energético	340 Kcal
Hidratos de carbono	85 g
Proteínas	0 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas Trans.	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0 p.p.m.

COMPORTAMIENTO DE LA PASTA A LA COCCIÓN

Posee una alta facilidad a la cocción, buena estabilidad a la cocción y baja tendencia a retrogradar.

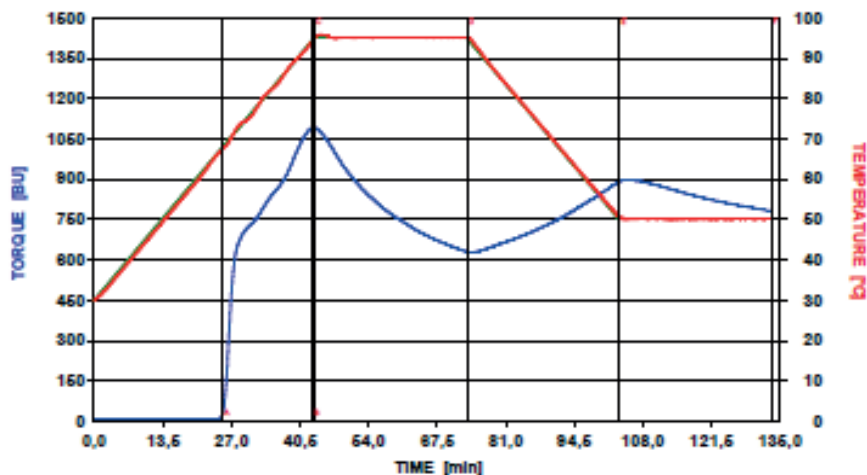
BRABENDER VISCOGRAPH E (USB)

Version 2.4.9

Parameter

Operator	:	Pessino Monica	Date	:	19/03/2018
Sample	:	Femag Nº3	Method	:	
Moisture	:	18,0 [%]	Correction	:	0 [%]
Sample weight	:	24,3 [g]	Corr. to 0%	:	29,6 [g]
Water	:	450 [ml]	Corr. to 0%	:	444,7 [ml]
Note	:				
Note	:				
Speed	:	90 [1/min]	Meas. range	:	700 [cmg]
Start temperature	:	30 [°C]	Heat/Cool. rate	:	1,5 [°C/min]
Max. temperature	:	95 [°C]	Up. hold. time	:	30 [min]
End temperature	:	50 [°C]	Fin. hold. time	:	30 [min]

MEASURING RANGE : 700 [cmg]



Evaluation

Point	Name	Time [HH:MM:SS]	Torque [BU]	Temperature [°C]
A	Beginning of gelatinization	00:25:15	25	67,4
B	Maximum viscosity	00:42:55	1091	94,1
C	Start of holding period	00:43:20	1091	95,0
D	Start of cooling period	01:13:20	630	95,0
E	End of cooling period	01:43:20	891	50,7
F	End of final holding period	02:13:20	782	50,0
B-D	Breakdown		460	
E-D	Setback		258	

PRIMEROS AUXILIOS

En caso de...

Contacto con los ojos: lavar con abundante agua.

Exhalación: beber agua.

El almidón de mandioca es un producto alimenticio y no presenta riesgos para la salud.

MEDIDAS CONTRA INCENDIO

Medios de extinción adecuados son: dióxido de carbón, polvo, espuma, agua (niebla), extintor de incendios. No hay requisitos especiales en relación a la propia sustancia y sus productos después de la extinción de un incendio.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

La manipulación del producto debe llevarse de acuerdo a los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.

Se recomienda el uso de mascara contra polvo y gafas en la descarga de las bolsas del producto.

Almacenamiento en lugar seco y bien ventilado, en lo posible 60 a 75% de humedad relativa y temperatura ambiente.

La vida útil del producto almacenado es de 2 años a partir de la fecha de elaboración.

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

El almidón modificado es estable si se lo mantiene protegido contra la humedad en las condiciones de almacenamiento mencionadas.

VIDA ÚTIL

2 años a partir de la fecha de envasado.

TRANSPORTE:

En contenedores cerrados limpios, secos, libre de olores, sustancias extrañas y protegidos del ambiente exterior, habilitado para transporte de sustancias alimenticias. Ausencia de plagas vivas o muertas.

No se transporta con otros productos que puedan dañar o contaminar las bolsas de fécula de mandioca.

ACTUALIZADO: ENERO 2026

FT-ACAD-012026

Jorge Adrian Lasa
RESPONSABLE TÉCNICO

