



FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE VENTA:

**ALMIDÓN DE MAÍZ
LIBRE DE GLUTEN**

NOMBRE COMERCIAL:

FEMAG - ALMIDÓN DE MAÍZ

PRESENTACIONES:



25kg



GENERALIDADES

Formulado para aplicaciones industriales y alimentarias que requieren un ingrediente funcional, natural y versátil. Presenta propiedades que le permite actuar como agente ligante, formador de geles, aglutinador de agua y como espesante en productos como salsas, postres, panificados y bebidas, mejorando textura y consistencia sin alterar el sabor ni el color. Su uso se extiende de industria frigorífica hasta la industria farmacéutica y a sectores como el textil y papelerero, donde actúa como agente de apresto y refuerzo. Además, su carácter biodegradable lo hace apto para desarrollos en biopolímeros y recubrimientos ecológicos. Apto para formulaciones sin T.A.C.C., garantiza calidad y seguridad alimentaria.

PACKAGING

Bolsas papel Kraft doble pliego por 25kg, apto para contacto con alimentos.

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.

COMPOSICIÓN:

CUALITATIVA

ALMIDÓN OBTENIDO DEL GRANO DE MAÍZ:

100%

CUANTITATIVA*

HIDRATOS DE CARBONO MÍNIMO:

85%

FIBRA:

0.3%

AGUA:

16%

*Estos valores pueden variar en función de la humedad.

ESPECIFICACIONES

ORGANOLÉPTICAS

Aspecto Polvo Homogéneo e Impalpable
Color (visual) Polvo Blanco
Olor Libre de olores extraños
Sabor característico

CONTAMINANTES FÍSICOS

Partículas extrañas	Ausencias
Partículas metálicas	Ausencias

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico	Menos de 3 ppm
Plomo	Menos de 5 ppm
Metales pesados	Menos de 40 ppm

FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límites
Humedad	12–16%
Cenizas	0.1–0.5%
Nitrógeno	Máx. 0.15%
Fibra	Máx. 0.3%

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

FACTORES DE RIESGO E INFORMACIÓN ECOLÓGICA

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

INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Una porción de 20 g contiene:

Valor energético	284 Kcal
Hidratos de carbono	17 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.

DOSIS DE USO:

CHACINADOS FRESCOS:

Máxima 5% sobre producto final.

CHACINADOS SECOS:

Máxima 3% sobre producto final,

CHACINADOS COCIDOS:

10% sobre producto final, a excepción de salazones.

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 20 a 25°C.

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

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

El almidón de maíz 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 almidón de maíz

ACTUALIZADO: FEBRERO 2025

FT-ADM-022025

Jorge Adrian Lasa
RESPONSABLE TÉCNICO

