

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA FECULA DE TAPIOCA

Ficha Técnica de Fécula de Tapioca

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Fécula de tapioca.

3.- Descripción del Producto:

La tapioca es el almidón o la fécula obtenida a partir de la raíz de la yuca o mandioca, una harina blanca, sin aroma y sabor ligeramente dulce, que puede encontrarse también en forma de pequeñas perlas de variados colores, aunque las más empleadas son las blanquecinas.

Es un almidón nativo de Mandioca, que tiene propiedades muy benéficas para diferentes procesos, tiende a desarrollar y gel muy "chiclosa", semejante al gel que desarrolla un almidón de papa, tiene fuerza y adhesividad.

4.- Propiedades de Producto.

Tiene un alto contenido de hidratos de carbono, así como de minerales y vitaminas.

5.- Usos:

Es bastante utilizada en la gastronomía para la elaboración de distintas recetas, tanto dulces como saladas.

6.- Presentación:

- Saco de 25 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.

7.- Características Organolépticas:

PARAMETROS	RESULTADO
Color	Blanco
Textura	Polvo fino

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA FECULA DE TAPIOCA

8.- Especificaciones:

Físicas:

ANALISIS	VALORES	UNIDAD
Humedad	14 Máx.	%
Materia extraña	Libre de materia extraña	
pH	5 a 7	

9.- Información Microbiológica:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Mesófilos aerobios	0 a 5,000	UFC/g
Hongos y levaduras	< 200	UFC/g
Cofiformes Totales	< 100	UFC/g
Escherichia coli	Negativo	

10.- Caducidad:

36 meses a temperatura ambiente y en su empaque original

11.- Almacenamiento:

Mantener en un lugar fresco y seco.

12.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.