

ALMIDÓN DE ARVEJA

- **Composición** 100 % Almidón de arveja

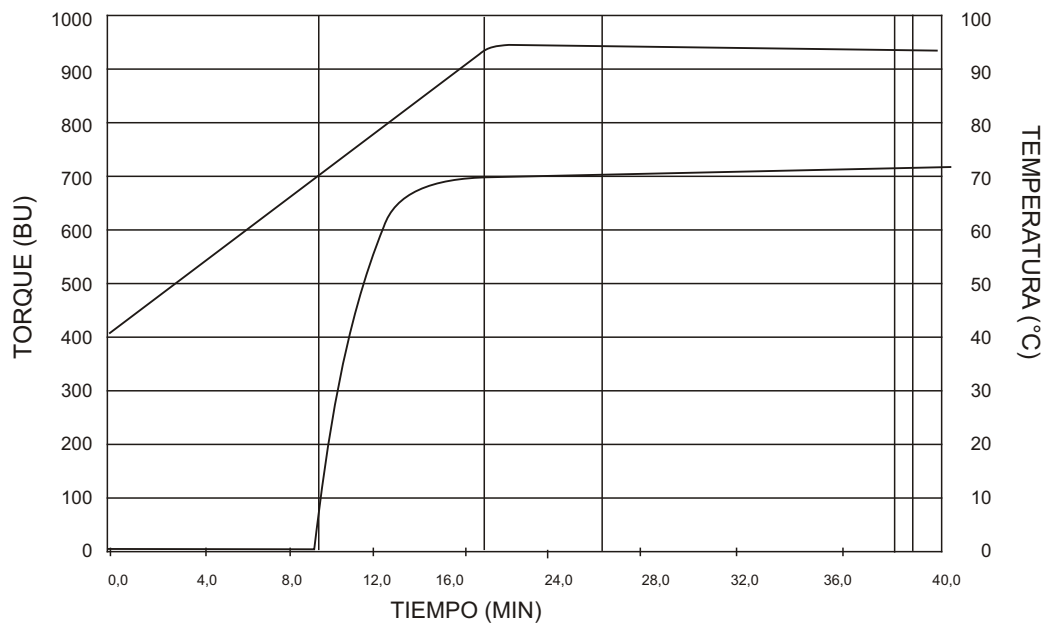
RNPA:560001

Aprobado por SENASA expediente N°:10076/2016

- **Informe de laboratorio**

BRABENDER VISCOSITY

METHOD:
LOAD CELL -700CMG
CONCENTRATION -8,5 %ON
dist. water



ASPECTO	Polvo fino de color blanco
OLOR	Neutro
HUMEDAD	inferior a 12.0 %
pH	aprox. 8.0
VISCOSIDAD BRABENDER (DESPUÉS DE 20 MINUTOS A 95°C, CONCENTRACIÓN 8.5%)	600 BU a 1000 BU
ENERGÍA	1496 Kj – 352 kcal
HIDRATOS DE CARBONO	MIN. 98 %
GRASAS (VEGETALES)	MAX. 0.5 %
CONTENIDO DE PROTEÍNAS	MAX. 0.2 %
CENIZAS	MAX. 0.5 %
FIBRA	TRAZAS

Especificaciones microbiológicas

Recuento de aeróbios Mesófilos	máx. 10 ⁴ ufc/g
Hongos y Levaduras	máx. 10 ² ufc/g
Escherichia coli	Ausencia en 1g

ALMIDÓN DE ARVEJA

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692



● Propiedades

Propiedades Funcionales

El almidón nativo de arveja es rico en amilosa y esta característica única lo hace superior en sus propiedades de espesamiento y gelificación con respecto a otros almidones utilizados comúnmente.

Mantiene estabilidad y gelifica a baja temperatura, y es de alta tolerancia en medio ácido al cizallamiento.

Se puede utilizar como aglutinante, agente espesante y gelificante, es mejorador de textura. Estas características lo hacen funcional a distintos alimentos, ya sea en productos cárnicos como así también en productos enlatados, productos de confitería, sopas, salsas, postres. El Almidón de Arveja nativo es considerado el mejor gel de almidón, sin modificación, que existe en el mercado.

Propiedades de la gelificación

El Almidón de Arveja muestra un rápido incremento en la viscosidad durante el período de enfriamiento y, en consecuencia, produce un gel sólido que a temperatura de cocción normal, se puede formar en 4% de agua, proporción mucho menor a la de cualquier otro almidón.

Propiedades de la formación de capas/ películas

Si una pasta caliente de Almidón de Arveja es aplicada en una fina capa, el secado de esta es rápido y forma una película resistente.

Condiciones de procesamiento

Por la hinchazón limitada del grano, el Almidón de Arveja tiene mejor adaptación a los distintos factores involucrados en los procesos. Demuestra una excelente resistencia al calor, pudiendo ser calentado durante una hora a 97°C o esterilizado sin que se produzcan daños. El Almidón de Arveja resiste un pH de 3,5.

Aplicaciones

- Productos Cárnicos
- Productos enlatados
- Productos vegetarianos
- Sopas y salsas
- Productos lácteos
- Productos de panadería

Beneficios

- Mejora textura
- Otorga estabilidad
- Mejora sabor
- Retiene mayor cantidad de agua

No contiene alergenicos.

Vida útil: 2 años.

Mantener en lugar fresco y seco.

○ DOSIS:

- | | |
|---------------------|---------------------------------------|
| · Embutidos frescos | de 2 a 4 kgs. por 100 kgs. de pasta |
| · Fiambres cocidos | de 7 a 10 kgs. por 100 kgs. de pasta. |
| · Embutidos secos | de 2 a 3 kgs. por 100 kgs. de pasta. |

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja de 25 kgs.

ALMIDÓN DE ARVEJA