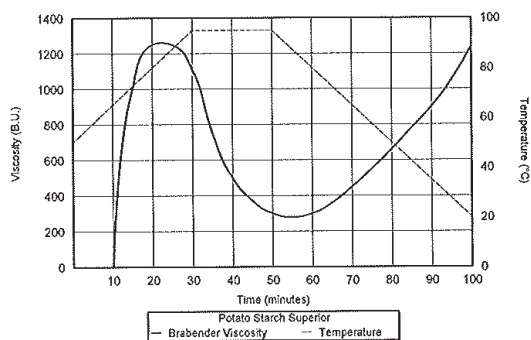


- Composición 100 % Almidón de papa

RNPA N° 0560002

- Informe de laboratorio

Brabender Viscosity



ASPECTO	Polvo fino de color blanco
OLOR	Neutro
CONTENIDO DE HUMEDAD	inferior a 20,5%
PH	6,0 - 8,0
Especificaciones microbiológicas	
-Total de gérmenes aerobios	< 10.000/g
-Levaduras	< 100/g
-Mohos	< 250/g

- Acción funcional

El almidón que se extrae de patatas seleccionadas, es un agente aglutinante y espesante muy apropiado para la elaboración de productos alimentarios.

El almidón de papa posee las siguientes propiedades:

- una gran viscosidad
- un muy bajo contenido en materias grasas y proteínas
- un sabor y olor neutros
- una solución transparente
- una baja temperatura de gelatinización.

FÉCULA DE PAPA

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