

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Febrero 2025			
Página 1 de 2	No. 001		
ALM-02		FICHA TECNICA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	FÉCULA DE MAÍZ
DESCRIPCIÓN	<p>La fécula de maíz es un polvo blanco, fino, sin olor ni sabor, insoluble en agua, que se obtiene por un proceso de molienda. El almidón es un polisacárido o hidrato de carbono compuesto. Es el principal componente de los granos de maíz. Se forma por dos polímeros de glucosa llamados amilosa y amilopectina, que son la reserva de alimento de las plantas.</p>
LUGAR DE ELABORACIÓN	<p>Producto distribuido por Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco Jesús María, Ags México. Tel. +52 (449) 153-44-34</p>
APLICACIONES	<p>El almidón de maíz se puede encontrar en grado industrial y alimenticio. El segundo tiene muchas aplicaciones en cocina. Puede emplearse solo o añadirse en preparaciones que utilicen harinas. Se incorpora en recetas saladas y dulces porque no aporta olor ni sabor, ni altera el resultado final en cuanto a apariencia.</p> <p>Su uso en cocina tiene los siguientes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Espesar guisos, salsas y sopas. ✓ Humectar algunos alimentos. ✓ Dar consistencia a productos de repostería como galletas, panqués, magdalenas, crema pastelera y helados. ✓ Hacer rebozados y enharinados. ✓ En quesos actúa como espesante, estabilizante y agente anti aglutinante. <p>Es utilizado en recubrimientos rallados para evitar que las partículas se adhieran entre sí, mejorando la textura y la fluidez del producto.</p> <p>En quesos procesados o fundidos, la fécula de maíz ayuda a mejorar la consistencia y a evitar la separación de fase (suero/grasa). Se usa en combinación con otros almidones o emulsionantes para mejorar la elasticidad y suavidad.</p>

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Febrero 2025			
Página 2 de 2	No. 001		
ALM-02		FICHA TECNICA	

	PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO	Humedad	0.0 – 13.0%
	pH	5.0 – 7.0
	Proteína total	0.0 – 0.5 %
CARÁCTERÍSTICA	Apariencia	Polvo fino blanco
DOSIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Anti aglutinante: 1.0 – 3.0 % sobre el peso del queso. - Estabilizante y espesante: 2.0 – 5.0 % - Sustituto de Grasa: 3.0 – 6.0 % <p>Sin embargo, se recomienda realizar pruebas de aplicación para encontrar la dosificación idónea para su producto.</p>	
ALMACENAMIENTO	Almacénese en un lugar fresco y seco a temperatura 15° - 25° con humedad relativa menor a 60% para evitar la absorción de humedad y formación de grumos.	
CADUCIDAD	Por ser un producto seco su vida útil es de 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco, seco, libre de humedad, polvo, insectos, roedores y olores extraños.	
PRESENTACIÓN	Saco de papel kraft, valuado de tres capas, lo que lo protege contra el medio externo. El peso neto de cada saco es de 25 kg.	

La tecnología plasmada en el presente se genera a través de experiencias empresariales que a la fecha han generado los resultados esperados. Sin embargo, los resultados que se obtengan de la aplicación de esta en muchas ocasiones dependen de variables imprevisibles que corresponden al entorno, específico de cada lugar en que se lleve a cabo.

Las sugerencias o recomendaciones facilitadas no garantizan o son garantía de ninguna forma ya sea de manera implícita o expresa. Los compradores deberán realizar sus propias pruebas e investigaciones para determinar la efectividad de los productos en sus procesos, productos y prevenir cualquier posibilidad de responsabilidad legal proveniente de su uso.

Por lo tanto, no es responsabilidad de Fórmulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. los resultados finales obtenidos, por lo que, no constituye una garantía o compromiso de responsabilidad o implicaciones de cualquier índole con relación a su uso con respecto a patentes o regulaciones alimenticias locales, regionales o nacionales.