

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 1 de 3	No. 001		
ALM-03		FICHA TECNICA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	FÉCULA DE PAPA (EMSLAND)	
DESCRIPCIÓN	Fécula nativa de papa o almidón nativo de papa. Estabilizador para alimentos lácteos, es un retenedor de humedad diseñado para lograr mejores textura, tajo y rendimiento en quesos.	
LUGAR DE ELABORACIÓN	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 www.fresamx.com	
APLICACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza como aglutinante y espesante universal para muchas aplicaciones de la industria alimentaria como en salsas y sopas, vegetales enlatados, productos de carne, productos de patata, quesos, harinas, etc. • Es de fácil aplicación, manejo y compatible con todos los procesos de elaboración de quesos tipo Oaxaca y Frescos, naturales, rellenos o análogos, elaborados a partir de leches fresca, en polvo ò preparaciones alimenticias, sueros, caseínas, caseinatos, y grasas butíricas ò vegetales. • Proporciona textura más cremosa al producto terminado. • Proporciona un mejor tajo al producto terminado. • Por su capacidad de atrapar y retener humedad nos brinda un mayor rendimiento y un menor y más controlado desuerado (sinéresis) en producto terminado, dando como consecuencia una menor merma de producto para el productor. 	
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO	PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
	Humedad	18.0 – 20.0%
	pH	6.0 – 8.0
	Viscosidad	1000 – 2000 BU

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 2 de 3	No. 001		
ALM-03		FICHA TECNICA	

CARÁCTERÍSTICAS	Apariencia	Polvo fino blanco
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
	Mesófilos Aerobios	5,000 UFC/gr
	Hongos y Levaduras	>100 UFC/gr
	Salmonella spp	Negativo 25 gr
	Escherichia Coli.	Negativo 1 gr
PROPIEDADES FUNCIONALES	<ul style="list-style-type: none"> • Durante el calentamiento la fécula nativa de papa produce soluciones viscosas y transparentes con una estructura larga. • Durante el enfriamiento y almacenamiento una cierta turbidez e incremento de la viscosidad se presenta con una fuerte agitación y en un rango de pH alrededor de 5 y/o menos la viscosidad disminuye 	
DOSIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Para queso tipo Oaxaca de 20 – 30 gramos por 100 litros de leche equivalente. • Para quesos Frescos de 30 – 40 gramos por 100 litros de leche equivalente. <p>Sin embargo, se recomienda realizar pruebas de aplicación para encontrar la dosificación idónea para su producto.</p>	
ALMACENAMIENTO	Almacénese en un lugar a temperatura ambiente y seco en bolsas cerradas. Es un sólido higroscópico que puede absorber humedad de ambiente.	
CADUCIDAD	Vida útil de 5 años a partir de la fecha de producción cumpliendo con las condiciones de almacenamiento y en empaque original.	

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 3 de 3	No. 001		
ALM-03		FICHA TECNICA	

PRESENTACIÓN	La fécula nativa de papa es empacada en sacos de papel kraft multi capa, 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 Formulas 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.