FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE VENTA:

FÉCULA DE MANDIOCA LIBRE DE GLUTEN

NOMBRE COMERCIAL:

FEMAG - FÉCULA DE MANDIOCA

PRESENTACIONES:

1kg | 10kg | 25kg



GENERALIDADES

La fécula de mandioca, es el principal derivado industrial de la raíz de la mandioca o yuca y se utiliza principalmente en la elaboración de chipa, caburé, mbejú, y otros alimentos típicos y como aglutinante en la elaboración de embutidos. Es un alimento nutritivo con un 85% de hidratos de carbono, libre de grasas, de sabor delicado, muy liviano y de fácil digestión, utilizado en la preparación de alimentos dietéticos, sobretodo para aquellos que son intolerantes al gluten, por lo que es apto para el consumo de personas celíacas.

COMPOSICIÓN

Exclusivamente fécula de mandioca nativa sin ningún tipo de agregados.

PACKAGING

Bolsas papel Kraft doble pliego por 25kg y 10kg. Bolsas de 1 Kg en envases flexible tri laminados apto para contacto con alimentos (BOPP + PBDE).

Rotulado con Número de Lote, fecha de elaboración, vida útil 2 años a partir de la fecha de elaboración.

Paletizado sobre tarimas de madera nuevas y limpias recubiertas de film strech protegido en la base y la parte superior con separador de papel.

CUANTITATIVA*

HIDRATOS DE CARBONO MÍNIMO:	85%
FIBRA:	0.3%
AGUA:	16%

*Estos valores pueden variar en función de la humedad.

ESPECIFICACIONES

ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto polvo homogéneo e impalpable
- Color (visual) polvo blanco
- Olor libre de olores extraños
- Sabor caracteristico

FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límites
Humedad	12-16%
Cenizas	0.1-0.5%
Proteinas	max 0.3%
Fibra	máx 0.3%
Índice de absorción de agua Método Anderson	máx 5,5
Temperatura de gelificación Método Grace	62 °C
pH 10%	Mín 5 Máx 7
Nitratos	Máx 20 ppm
Viscosidad (5%; SP4; 100 RPM; 70°C)	Min 900,00 Max 1300,00 cps
Dióxido de azufre	Max 80 ppm
Pasante en malla ASTM #100 (150 µm) mayor a 99%	

MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite máx.
Bacterias Mesófilas Aerobias	50000 u.f.c./g
Mohos y levaduras	1000 u.f.c./g
Bacterias coliformes	100 NMP/g
Escherichia Coli.	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

CONTAMINANTES FÍSICOS

Partículas extrañas	Ausencias
Partículas metálicas	Ausencias

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico (como As)	Menos de 3 ppm
Plomo (como Pb)	Menos de 10 ppm
Metales pesados (como Pb)	Max 40 ppm

FACTORES DE RIESGO E INFORMACIÓN ECOLÓGICA

No hay factores de riesgo especiales para personas y medio ambiente provenientes de la fécula de mandioca.

INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

El producto no ha sido clasificado como una sustancia no tóxica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Una porción de 100 g contiene:

Valor energético	340 Kcal
Hidratos de carbono	85 g
Proteínas	0 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas Trans.	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0 p.p.m.

COMPORTAMIENTO DE LA PASTA A LA COCCIÓN

Cuando los gránulos de almidón se calientan en presencia de agua, el proceso llamado gelatinización.

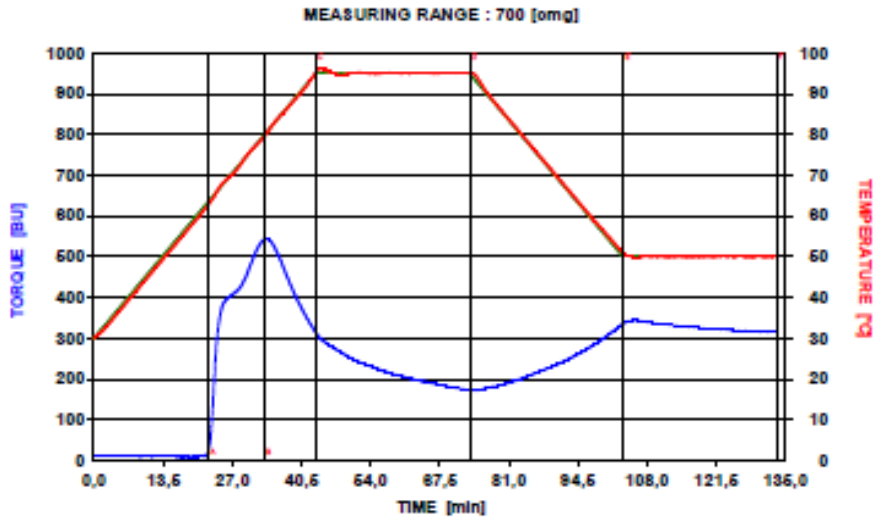
El comportamiento de las pasta a la cocción puede variar dependiendo de su naturaleza, en este caso el almidón de mandioca posee un pico elevado al inicio de la cocción, lo que indica un alto poder de hinchamiento de los gránulos, una estabilidad durante la cocción.

BRABENDER VISCOGRAPH E (USB)

Version 2.4.9

Parameter

Operator	:	Pessino Monica	Date	:	15/03/2018
Sample	:	Femag Nº1	Method	:	
Moisture	:	15,5 [%]	Correction	:	0 [%]
Sample weight	:	24,3 [g]	Corr. to 0%	:	28,7 [g]
Water	:	450 [ml]	Corr. to 0%	:	445,6 [ml]
Note	:				
Note	:				
Speed	:	90 [1/min]	Meas. range	:	700 [cmg]
Start temperature	:	30 [°C]	Heat./Cool. rate	:	1,5 [°C/min]
Max. temperature	:	95 [°C]	Upp. hold. time	:	30 [min]
End temperature	:	50 [°C]	Fin. hold. time	:	30 [min]



Evaluation

Point	Name	Time [HH:MM:SS]	Torque [BU]	Temperature [°C]
A	Beginning of gelatinization	00:22:20	23	62,7
B	Maximum viscosity	00:33:15	542	79,5
C	Start of holding period	00:43:20	314	95,2
D	Start of cooling period	01:13:20	173	95,0
E	End of cooling period	01:43:20	336	50,8
F	End of final holding period	02:13:20	314	50,0
B-D	Breakdown		369	
E-D	Setback		162	

PRIMEROS AUXILIOS

En caso de...

Contacto con los ojos: lavar con abundante agua.

Exhalación: beber agua.

El almidón de mandioca es un producto alimenticio y no presenta riesgos para la salud.

MEDIDAS CONTRA INCENDIO

Medios de extinción adecuados son: dióxido de carbón, polvo, espuma, agua (niebla), extintor de incendios. No hay requisitos especiales en relación a la propia sustancia y sus productos después de la extinción de un incendio.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

La manipulación del producto debe llevarse de acuerdo a los principios de Buenas Prácticas de Manufactura.

Se recomienda el uso de mascara contra polvo y gafas en la descarga de las bolsas del producto. Almacenamiento en lugar seco y bien ventilado, en lo posible 60 a 75% de humedad relativa y temperatura 20 a 25°C.

La vida útil del producto almacenado es de 2 años a partir de la fecha de elaboración.

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

El almidón de mandioca es estable si se lo mantiene protegido contra la humedad en las condiciones de almacenamiento mencionadas.

VIDA ÚTIL

2 años a partir de la fecha de envasado.

TRANSPORTE:

En contenedores cerrados limpios, secos, libre de olores, sustancias extrañas y protegidos del ambiente exterior, habilitado para transporte de sustancias alimenticias. Ausencia de plagas vivas o muertas.

No se transporta con otros productos que puedan dañar o contaminar las bolsas de fécula de mandioca.

ACTUALIZADO: JULIO 2026

FT-NAT-012025

Jorge Adrian Lasa
RESPONSABLE TÉCNICO

