

COMERCIALIZADORA EL RENDIDOR SANDRA SOCORRO SABOGAL

NIT 66.841.625-1



ALMIDON DE YUCA AGRIO

Almidón de yuca agrio
también llamado almidón de
tapioca-mandioca -cassava

CONTACTO

Punto de distribución:
Calle 26B No. 26-04. Cali -Valle.
Tel. 602-4078755. Cel. 3146159945.

SITIO WEB:

www.almidoneselrendidor.com

CORREO ELECTRÓNICO:

almidondenyucaelrendidor@gmail.com

ventas@almidoneselrendidor.com

USOS Y APLICACIONES

Industria de alimentos:

-Panaderías, especialmente en
productos que requieren una textura
esponjosa como buñuelos,
pandebonos, pandeyucas,
almojábanas, snack (rosquitas, besitos)
-Mezcla para empanadas, arepas.
_Galletería.

Textura y Sabor: Aporta una textura
crocante por fuera y suave por dentro,
además de un sabor característico
debido a la fermentación.

Aplicaciones Industriales.

-Fabricación de pegantes para papel
y cartón
-Producción de adhesivos industriales
-Uso en procesos textiles (aprestos y
acabados)

FICHA TECNICA

Descripción:	Polvo fino o granulado de color blanco, sabor y olor agrio obtenido de la molienda de raíces de yuca fresca y agua, 100% natural, mediante proceso de fermentación. Polisacárido compuesto por amilosa y amilopectina.
Marca:	Almidones el Rendidor
NSA Invima	0010257-2021
Tiempo Fermentación	40 días aproximadamente.
Vida útil:	12 meses desde la fecha de fabricación y en buenas condiciones de almacenamiento, (sobre estibas, lugar fresco seco y ventilado)
Presentación:	Sacos de 25 kg netos, en empaque de polipropileno laminado con bolsa interna de polietileno grado alimenticio.

Características Físicoquímicas	Rango Estándar
Humedad (g/100)	8.18
Cenizas (g/100g)	0.18
PH (Und de PH)	3.86
Proteína (N X 6.25) (g/100g)	1.17
Grasa (g/100)	1.53
Fibra cruda (g/100)	0.77
Carbohidratos (g/100)	85.9
Calorías (kcal/100)	348.4
Acidez	0.32

Alérgenos	Contiene	No contiene
Leche y derivados		X
Huevos y derivados		X
Pescados y derivados		X
Mariscos, crustáceos		X
Frutos secos		X
Granos y semillas		X
Cereales con gluten		X

Características Microbiológicas		
análisis	Especificaciones según NTC 6066	Resultado
Microorganismos a 30°C	10.000 a 50.000 (UFC/g)	500 (UFC/g)
E-coli	<10 (UFC/g)	<10 (UFC/g)
Mohos y levaduras	100 a 1000 (UFC/g)	70 mohos (UFC/g)
Salmonella spp 25g	Ausencia	Ausencia

Declaración:
1- No contiene gluten. 2-Libre de transgénicos (Las raíces de yuca no son genéticamente modificadas.)

Elaboró: Jefferson Soto
Ingeniero Agrícola
Cargo: Jefe de producción

Código:	FT-PR-002	Versión	3	Fecha:	02/03/2026
---------	-----------	---------	---	--------	------------