

COMERCIALIZADORA EL RENDIDOR SANDRA SOCORRO SABOGAL

NIT 66.841.625-1



ALMIDON DE YUCA NATIVO O DULCE

Almidón de yuca nativo o dulce
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:

almidondelyucaelrendidor@gmail.com

ventas@almidoneselrendidor.com

USOS Y APLICACIONES

Alimentos y bebidas:

- Agente espesante y estabilizante en salsas y sopas
- Aglutinante en productos cárnicos y embutidos
- Mejora la textura en yogures y bebidas lácteas
- Ingrediente funcional en panificación y galletería
- Base para confitería y productos extruidos
- Espesante en avena y bebidas instantáneas
- Componente estructural en mezclas para empanadas, arepas y productos tradicionales
- Estabilizante en refrescos y bebidas saborizadas

Aplicaciones Industriales.

- Fabricación de pegantes para papel y cartón
- Producción de adhesivos industriales
- Uso en procesos textiles (aprestos y acabados)
- Materia prima para plásticos biodegradables.

Industria Farmacéutica y Cosmética.

- Aglutinante en la fabricación de tabletas farmacéuticas
- Base para talcos y polvos cosméticos
- Agente absorbente y estabilizante en formulaciones en polvo.

FICHA TECNICA

Descripción:	Polvo fino de color blanco, sabor y olor neutro obtenido de la molienda de raíces de yuca fresca y agua, 100% natural, sin fermentar. polisacárido compuesto por amilosa y amilopectina.
Marca:	Almidones el Rendidor
NSA Invima	0010257-2021
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	Alérgenos	Contiene	No contiene
Humedad (g/100)	10,04	Leche y derivados		X
Cenizas (g/100g)	0,28	Huevos y derivados		X
PH (Und de PH)	4,19	Pescados y derivados		X
Proteína (N X 6.25) (g/100g)	0,09	Mariscos, crustáceos		X
Grasa (g/100)	1,53	Frutos secos		X
Fibra cruda (g/100)	1,7	Granos y semillas		X
Carbohidratos (g/100)	84	Cereales con gluten		X
Calorías (kcal/100)	351			
Acidez	0,27			

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)	500 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
---------	-----------	---------	---	--------	------------