FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
ALMIDÓN DE PAPA FÉCULA DE PAPA. HUMEDAD DEL 10 14%. PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA POR KILO, ROTULADA CON LOTE Y FECHA VENCIMIENTO MAYOR A DOCE MESES.
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
ALMIDON DE PAPA BOLSA POR 1000 GRAMOS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
La fécula o almidón de papa es un espesante y estabilizante natural muy utilizando por la industria alimentaria, tanto para alimentos dulces como salados. Se presenta como polvo muy fino y en la cocina se usa sobre todo para espesar salsas y se añade a masas panificables que no tienen trigo dado que su alto poder ligante sustituye en parte la ausencia de gluten.
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50221303	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Almidón o harina comestible
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA POR 1000 GRAMOS	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024