

EMPRESA



A Amidos Ponta Porã Ltda., detentora das marcas UHETI e BRC Starch, atua desde 2006 na produção e comercialização de amidos, com foco na fécula de mandioca.

Ao longo de sua trajetória, a empresa consolidou-se no mercado por meio de uma atuação responsável, processos industriais bem definidos e compromisso contínuo com a qualidade e a padronização de seus produtos, atendendo às exigências de diferentes segmentos industriais e alimentícios.



Guiada por valores de ética, transparência e excelência, a Amidos Ponta Porã mantém relacionamentos sólidos e duradouros com clientes, fornecedores e colaboradores. Esse compromisso permanente com a melhoria contínua e a confiabilidade de seus processos reforça sua atuação como uma empresa de referência no setor, orientada à entrega de resultados consistentes e sustentáveis.



+55 (67) 9 9201.6316
comercial@brcstarch.com.br
www.brcstarch.com.br
@brcstarchbr

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A planta industrial da Amidos Ponta Porã possui capacidade para processar até 200 toneladas de mandioca por dia, com produção aproximada de 50 toneladas diárias de fécula de mandioca. Com operação flexível e eficiente, a empresa atende desde o mercado comercial até grandes indústrias, oferecendo opções de envase de 25 kg a 1.500 kg (Big Bags), conforme a necessidade de cada cliente.



BRC STARCH
Cidade: Ponta Porã
Estado: Mato Grosso do Sul
Brasil

Realização:

PRODUTOS

NCM 1108.14.00



Nossa fécula de mandioca é produzida por meio de um processo que se inicia no campo, com um plantio planejado, manejo adequado da lavoura e colheita no momento ideal. Após a colheita, as raízes são encaminhadas à indústria, onde passam por rigoroso controle de qualidade desde a recepção.

Na etapa industrial, as raízes são classificadas, lavadas e submetidas à raspagem superficial da casca, seguindo para a moagem e extração do amido. Em seguida, o produto passa por processos de purificação, nos quais fibras e impurezas são removidas, garantindo elevado grau de pureza. A fécula é então submetida à secagem controlada, preservando suas propriedades funcionais, e posteriormente classificada e embalada, resultando em um produto padronizado e de alto desempenho. A fécula de mandioca é um amido nobre de origem vegetal, extraído de tubérculo, reconhecido por sua qualidade, versatilidade e valor agregado. Suas características funcionais a tornam amplamente utilizada na indústria alimentícia, tanto em aplicações tradicionais quanto em formulações que exigem desempenho técnico específico.

Além do uso gastronômico, a fécula de mandioca é empregada em diversos segmentos industriais, como alimentos processados, papel, adesivos, embalagens biodegradáveis, produtos químicos, cápsulas farmacêuticas e cosméticos. Suas propriedades de gelatinização, textura e estabilidade permitem que substitua outros tipos de amido, como os de milho ou batata, em diferentes aplicações. A fécula também pode ser modificada para atender a processos específicos, ampliando suas possibilidades de uso industrial. Naturalmente isenta de glúten, atende às exigências de mercados que demandam ingredientes mais puros, funcionais e alinhados às tendências de consumo atuais.

EMPRESA HOMOLOGADA PELO MAPA - REGISTRO: Ms0023230



CERTIFICAÇÕES



Promovido por: