



MOLINOS INDELMA

## **ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

### ***Harina de maíz cocción un minuto para preparar polenta***

#### **INDELMA**

##### **Descripción**

Producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea Mays L. a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen.

##### **Valor Nutricional** (cantidad aproximada por porción de 50g)

Valor Energético: 178Kcal

Carbohidratos: 41,2g

Proteínas: 2,8g

Grasas Totales: 0,3g

Grasas saturadas: 0g

Grasas trans: 0g

Fibra Alimentaria: 0,6g

Sodio: 5mg

##### **Características Sensoriales**

Sabor y Aroma: Característico a maíz

Textura: Polvo formado a partir de gránulos

Color: Amarillo

##### **Características Fisicoquímicas**

Humedad máx. 13,50 %

Materia grasa s.s.s máx. 2,25 %

Cenizas s.s.s. máx. 1 %

Proteínas s.s.s. mín. 7 %

Granulometría:

Retiene en malla 2000 micrones: 0 %

Retiene en malla 250 micrones: mín. 90 % - máx. 100 %

Bajo malla 250 micrones: máx. 10 %

##### **Seguridad Alimentaria**

Ausencia de cuerpos extraños, impurezas, materias ferrosas y microorganismos patógenos.

Residuos de plaguicidas, pesticidas y metales pesados según C.A.A.

Valores de aflatoxina según Resolución Mercosur 025/02, límite admisible 20 ppm

##### **Declaración de Interés Especial**

El producto maíz no está declarado como alérgeno (Artículo 235 séptimo del C.A.A.)

Este producto es un organismo genéticamente modificado (OGM), se conoce y acepta lo dispuesto por la Resolución SENASA Nº 412/2002.



**MOLINOS INDELMA**

**Presentación**

Envases de 500 gramos, de un kilo, de 5 kilogramos y bolsas de polipropileno de 25 Kg.

**Etiquetado**

En cada unidad se informa denominación del producto, peso neto, identificación del envasador, número de lote, fecha de elaboración y de vencimiento, RNE y RNPA

**Procesado**

Recepción del producto, almacenamiento, primera limpieza, acondicionamiento, desgerminado, segunda limpieza, molienda con rodillos, calibrado, envasado, almacenamiento y expedición.

**Condiciones de Almacenaje**

Ambiente fresco y seco, protegido del sol y del polvo

**Vida útil**

12 meses después de la fecha de elaboración, en las condiciones de almacenaje mencionadas

