



MOLINOS INDELMA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Harina de maíz cocción un minuto para preparar polenta

LOPANI

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

