



MOLINOS INDELMA

## **ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

### ***Maiz Pisado Colorado***

#### **LOPANI**

##### **Descripción**

Trozos pelados y desgerminados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea Mays L. (colorado).

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

Valor Energético: 173Kcal

Carbohidratos: 39,7g

Proteínas: 2,6g

Grasas Totales: 0,4g

Grasas saturadas: 0g

Grasas trans: 0g

Fibra Alimentaria: 0,9g

Sodio: 4mg

##### **Características Sensoriales**

Sabor y Aroma: Característico a granos de maíz frescos

Textura: Trozos uniformes, sin germen ni materiales extraños.

Color: Anaranjado - amarillo

##### **Características Fisicoquímicas**

Humedad máx. 13,50 %

Cenizas s.s.s. máx. 0.7 %

Granulometría:

Retiene en malla 3000 micrones: mín. 95 % - máx. 100%

Retiene en malla 2000 micrones: 100 %

##### **Seguridad Alimentaria**

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

No contendrá más de 1 % de otros granos, ni más de 2 % de maíz de distinta procedencia o color que el declarado.

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.

##### **Presentación**

Envases de 100 gramos y bolsas de polipropileno de 25 Kg.



**MOLINOS INDELMA**

**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, 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

