



MOLINOS INDELMA

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Maiz Pisado Blanco

LOPANI

Descripción

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

Valor Nutricional (cantidad aproximada por porción de 50g)

Valor Energético: 176Kcal

Carbohidratos: 38,8g

Proteínas: 3,5g

Grasas Totales: 0,8g

Grasas saturadas: 0g

Grasas trans: 0g

Fibra Alimentaria: 1,3g

Sodio: 4mg

Características Sensoriales

Sabor y Aroma: Característico a granos de maíz frescos

Textura: Trozos uniformes, sin germen ni materiales extraños.

Color: Blanco

Características Físicoquímicas

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 1000 gramos y bolsas de polipropileno de 25Kg.



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

