



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Maíz

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de Maíz Integral molturada por el sistema artesano de piedras.

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Maíz

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	1,2 %
	Ceniza %	<15 G
	Acidez Grasas en MG.KOM	10 G
	Proteínas	-
	Gluten Húmedo	-
	Gluten Seco	-
	Índice de caída (Harberg)	-
	Índice de maltosa	-

VIDA ÚTIL La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.

IDENTIFICACIÓN LOTE Lote semanal

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario

ENVASADO Formato 25kgs y 40kgs

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C. Consumir preferentemente antes de 60 días desde fecha de envasado.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene Gluten o trazas de Gluten.

MODO EMPLEO -

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1458Kj = 345Kcal	Azúcares	2g
Grasas totales	3g	Proteínas	9g
Ácido grasos saturados (AGS)	1g	Sal	1mg
Hidratos de Carbono	66g	Fibra	9g