

Harina de maiz

Descripción

Producto obtenido a partir de la molienda del maíz con tecnología de avanzada, privilegiando una precisa granulometría y altísima pureza, característica especial de este producto.

Presentación

- Envase Industrial: en bolsas de polipropileno de 25 kg.
- Envase Venta al público: en paquete de polipropileno de 500 gramos o 1 kg.

Características Fisicoquímicas

Grasa:	2,20 % Máx.
Almidón:	81,00 %
Fibra:	0,52 %
Ceniza (550600°C):	0,43 %
Proteína – (Nx 5.7):	5 / 6 Máx.
Humedad:	12,00 % Máx.

Características Microbiológicas

Aerobios totales (UFC/G):	9000
Staphylococcus:	Negativo
Aflatoxinas:	Ausencia de B1, B2, G1 y G2.
Salmonella:	Negativo.
Escherichia Coli:	Negativo.

Granulometría

Micrones	% Retenido
600	2 Max
420	27
297	47
250	20
Menor de 250	5 Max



Aplicación y Función

Se usa en la preparación de alimentos para consumo humana, siendo una harina muy apreciada por tratarse de un producto de una granulometría sumamente homogénea en un rango muy estrecho, lo que la convierte en una harina de cocción rápida: en solo un minuto esta lista.

Esta cocción rápida se logra con solo verter en forma de lluvia en un recipiente con agua caliente, quedando la papilla con una consistencia “cremosa” muy agradable al paladar. Producto natural, conserva todos los nutrientes propios del maíz intactos, Es este un producto de calidad superlativa, libre de toda sustancia extraña y impureza especialmente recomendada para alimentos infantiles.

Harina de maiz + Vitaminas

Descripción

Producto derivado del maíz, obtenido por proceso tecnológico de avanzada, que exalta las características físico – químicas del almidón de maíz, con añadido de minerales y vitaminas.

Presentación

- Envase industrial: en sacos de polipropileno de 25 y 50 kg

Características Fisicoquímicas

Grasa:	2,8 % Máx (s.s)
Almidon:	80 %
Fibra:	0,51
Ceniza (550600°C):	0,43 %
Proteína – (Nx 5.7):	5 / 6 Máx
Humedad:	13,5 % Máx
Suplemento Vitaminico – Vitanimas:	A, B1, B2, E, Icacina, Acido Folico, Sulfato de Hierro Desechado, Sulfato de Zinc Monohidratado

Características Microbiológicas

Aerobios totales (UFC/G):	9000
Stafilococcus:	Negativo
Aflatoxinas:	Totales 20 ppb.Max
Salmonella:	Negativo
Escherichia Coli:	Negativo

Granulometria

Micrones	% retenido
420	10
297	30
Menor de 297	60



Característica especial:

Esta harina es de uso especial para celíacos, ya que su proteína no contiene gluten. Tiene un contenido bajo en grasa, lo que la hace un producto diferencial. Además, su añadido de minerales y vitaminas la convierten en un suplemento nutricional importante.

Aplicación y Función:

Se la usa también en la elaboración panes, piononos, etc. En el Caribe para panecillos, empanada, tortillas. En África "fuba creme" para elaborar todo tipo de postres, de masitas, galletitas, prepare platos típicos, y Brasil se utiliza como comidas, tortas, panes,