



## FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03  
Revisión: 4  
Fecha: 06/05/2016  
Página 1 de 1

**DENOMINACIÓN:** HARINA FINA DE MAÍZ

**CÓDIGO DE PRODUCTO:** VAR008 / MARCA BLANCA

**DESCRIPCIÓN:** Harina fina de maíz para uso culinario.

**USO FINAL:** Ingrediente para su uso industrial, hostelería, restauración y catering.

### INGREDIENTES:

Almidón de maíz

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 353 Kcal (1500 KJ)
Grasas	: 0,1 g
De las cuales saturadas	: 0 g
Hidratos de carbono	: 88 g
De los cuales azúcares	: 0 g
Fibra	: 0 g
Proteínas	: 0,3 g
Sal	: 0,03 g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Contaje total de aerobios mesófilos	: Máx. 50.000 ufc/g.
Mohos y levaduras	: Máx. 500 ufc/g.
Salmonella	: Aus. en 25 g.

### MODO DE EMPLEO:

Para la industria de alimentación en general.

Dosis: dependiendo de la aplicación bien sea en salsas, o rebozados, o productos de pastelería u otros, las dosificaciones varían enormemente con la consistencia final deseada. Como dosis orientativa para densificar salsas espesas y cremas de pastelería se requeriría de 80 g. de harina fina de maíz por litro de líquido.

### PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE	: Bolsa de polietileno
UNIDADES POR CAJA	: 4 unidades
PESO NETO POR UNIDAD	: 2,5 Kg.
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 24 meses

Elaborado por:

Fecha y firma: 06/05/2016

Revisado por:

  
6/5/16

Fecha y firma:

Aprobado por:

Fecha y firma: 06/05/2016

<b>PRODUCTO:</b>  HARINA FINA DE MAÍZ 2,5 KG	
--	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
<b>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>	NO	NO
<b>LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)</b>	NO	NO
<b>SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA</b>	NO	NO
<b>HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO</b>	NO	NO
<b>CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES</b>	NO	NO
<b>FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>	NO	NO
<b>ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES</b>	NO	NO
<b>APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>	NO	NO
<b>MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>	NO	NO
<b>PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO</b>	NO	NO
<b>CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS</b>	NO	NO
<b>MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS</b>	NO	NO
<b>GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO</b>	NO	NO
<b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2</b>	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
<b>1) Alimentos modificados genéticamente:</b> De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	<b>SI</b>	<b>NO</b>  X
<b>2) Productos irradiados:</b> La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	<b>SI</b>	<b>NO</b>  X

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

<b>Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A.</b>	<b>Fecha: 06/05/2016</b>
---	--------------------------