

**FICHA TÉCNICA****HARINA DE MAÍZ AMARILLO**

Código: AT025

Edición: 1

Fecha: 01/10/2022

**DENOMINACIÓN  
Y  
CARACTERÍSTICAS****Harina de Maíz Amarillo**

**Aspecto:** Harina de maíz amarillo precocida.  
**Color:** Amarillento, característico del producto.  
**Olor:** Libre de olores extraños.

**INGREDIENTES**

Harina de maíz amarillo precocida (100 %).

**DECLARACIÓN DE  
ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Contiene		Comentario Trazas
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	*
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Sulfitos y anhídrido en conc. > 10 ppm SO <sub>2</sub>		X	
Altramuces y productos derivados		X	
Moluscos y productos derivados		X	
Otros alérgenos- maíz y productos derivados		X	

\* Puede contener trazas de soja.

**OMG**

El producto NO contiene Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL****100 g**

Valor energético (KJ/kcal)	1503/355
Proteínas	7.2 g
Hidratos de carbono	74.9 g
Azúcares	0.9 g
Grasas	2.1 g
De las cuales Saturadas	0.4 g
Fibra	3.7 g
Sal	0. g

**CARACTERÍSTICAS  
DEL PRODUCTO**

100% puro maíz sin aditivos.  
Producto SIN GLUTEN  
Producto KOSHER

<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</b>	<b>Parámetro</b>	
	Escherichia coli (ufc/g)	-
	Enterobacterias (ufc/g)	-
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	-
	Recuento total en placa (ufc/g)	-
	Salmonella (ufc/25 g)	-
	Staph.aureus(ufc/g)	-
	Levaduras y mohos/g	-
<b>ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO</b>	Tiamina%	71
	Riboflavina %	33
	Niacina %	36
	Acido Fólico%	82
	Hierro%	45
<b>INFORMACIÓN LOGÍSTICA</b>	Producto	Harina de Maíz Amarillo
	Código EAN	7 39907 00206 9
	Marca	P.A.N.
	Producido en	ITALIA
	Envase	Paquete
	Unid. por Envase Primario.	N/A
	Peso Neto Envase Primario	1 kg
	Peso Bruto Envase Primario	1,030 kg
	Unid. por Envase Secundario (caja)	10 paquetes.
	Envase secundario	Caja de cartón
	Volumen Envase Secundario	375x180x195mm (Largo x Ancho x Alto)
	Peso Bruto Envase Secundario	10,500 kg
<b>CONDICIONES CONSERVACIÓN</b>	Modo de Conservación.	Mantener en lugar limpio, fresco y seco
	Fecha de Consumo Preferente.	12 meses a partir de la fecha de producción.
	Distribución Ambiente	Una vez abierto, mantener el lugar fresco, seco y bien cerrado.
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Verter el agua en un recipiente, agregar sal e incorporar la harina poco a poco. Mezclar hasta obtener una masa suave y dejar reposar por 3 minutos.	
<b>Revisado y Aprobado por</b>	 <p>COMIDA ÉTNICA C/ Los Barrios, 2 y 4 Polígono Industrial Cobo Calleja 28947 Fuenlabrada (Madrid)</p> <p>RAFAEL PERIS</p>	