



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 8
Fecha: 26/10/2018
Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN

DENOMINACIÓN PRODUCTO: HARINA FINA DE MAIZ

CÓDIGO DE PRODUCTO: VAR057/VAR224

MARCA: PROMOLAC/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.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

2.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados por 100g de producto)

Valor energético	1500 kJ / 350 kcal
Grasas	0,10 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	88 g
De los cuales azúcares	0 g
Fibra	0 g
Proteínas	0,30 g
Sal	0,03 g

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	Máx. 50.000 ufc/g
Mohos y levaduras	Máx. 1.000 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Color: blanco

Olor: a harina

Textura: polvo

Apariencia: polvo blanco



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 8
Fecha: 26/10/2018
Página 2 de 3

3. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo – como espelta y trigo khorasan-, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO

4. OGM

De acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 relativo a trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

- Este producto no contiene OGMs.
- Este producto no contiene ingredientes (tal y como está definido en el artículo 2.2(f) en la Regulación (UE) Nº1169/2011) derivados de OGMs.

5. RADIACIONES IONIZANTES

Certificamos que la materia prima y el producto acabado no están sometidos a ningún tipo de radiación.

6. ENVASE

Tipo de envase: Estuche de cartón con bolsa de polietileno en el interior

Unidad de venta: 4 unidades por caja

Peso neto por unidad: 2,5 Kg

Vida útil del producto: 24 meses

7. CONSERVACIÓN ÓPTIMA

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en un recipiente que cierre herméticamente para conservar las características del producto.

8. USO ESPERADO DEL PRODUCTO

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.

Población de destino: producto destinado a toda la población, a excepción de las personas alérgicas a alguno de los componentes o trazas de alérgenos descritos anteriormente (también indicados en el etiquetado del producto)

Elaborado por:

Fecha y firma:

26/10/18

Revisado por:

Fecha y firma:

26/10/2018

Aprobado por:

Fecha y firma:

26/10/18