



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Designación de
Producto

POLENTA INSTANTANEA DE COCCION RAPIDA
MARCA `` DEL CAMPO ``

INGREDIENTES

100 % Granos de maíz colorado Flint-Plata.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor	Granos frescos de maíz colorado Flint.
Color	Anaranjado.
Olor	Granos frescos de maíz colorado Flint.

INFORMACION NUTRICIONAL (X 50 GRS.)

Valor energético	172 Kcal	Grasas saturadas	0 g
Carbohidratos	36 g	Grasas trans	0 g
Proteínas	5.6 g	Fibra alimentaria	2.3 g
Grasas totales	0 g	Sodio	0 g

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad	13.5 % máx.	Materia grasa S.S.S.	2.25 % máx.
Proteínas	7 % mín.	Puntos Negros	5 en 100 cm ³ máx.
Cenizas	1.0 % máx.		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aeróbios mesófilos totales	100000 ufc/gr. máx.	Coliformes totales	200 ufc/gr. máx.
Mohos	5000 ufc/gr. máx.	Escherichia coli	Negativo en 1 gr.
Levaduras	5000 ufc/gr. máx.	Salmonella	Ausente en 25 grs.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Aflatoxinas B1	5 µg/kg. máx.	Fumonisinias	1000 µg/kg. máx.
Aflatoxinas Totales (B1+B2+G1+G2)	10 µg/kg. máx.	Deoxinivalenol (DON)	750 µg/kg. máx.
Zearalenona	50 µg/kg. máx.	GMO	Libre
Materia Extraña	Libre		

GRANULOMETRIA

Menor a 2000 µ y 10 % máximo debajo de 250 µ.

CONSERVACION

El producto debe ser preservado a temperatura ambiente, en su envase original, protegido de la humedad, luz solar directa, polución, roedores, insectos u otras plagas.

VIDA UTIL

Consumir preferentemente dentro de los 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

- Cumple con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, Artículo 694 – (Res 794, 13.12.94).
- Cumple con el Reglamento CE N° 466/2001, Reglamento CE N° 2174/2003, Reglamento CE N° 856/2005.