



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Designación de
Producto

HARINA DE MAIZ ``RIVARA``

INGREDIENTES

100 % Granos de maíz colorado Flint convencionales u orgánicos certificados.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor	Característico a granos de maíz colorado Flint frescos.
Color	Crema.
Olor	Característico a granos de maíz colorado Flint frescos.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad	13.5 % máx.	Cenizas	1.0 % máx.
Proteínas	Entre 5 y 8 %	Materia grasa S.S.S.	3 % 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.	Fumonisinas	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 350 µ.

CONSERVACION

El producto es almacenado a temperatura ambiente, en su envase original, protegido de la humedad, luz solar directa, sustancias contaminantes, roedores, insectos u otras plagas. La estiba se realiza sobre tarimas.

VIDA UTIL

Consumir preferentemente antes 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.