



PRODUCTO: Nixtamalera 02 NI02	DESCRIPCIÓN: Harina de maíz nixtamalizado para elaborar tortilla amarilla a crema.	NOMBRE COMERCIAL: ESENCIAL
---	--	--------------------------------------



APARIENCIA:

Polvo granulado, partículas finas y medias, presencia de partículas de pericarpio.

COLOR:

Blanco a crema, con partículas de diferentes tonos de café.

OLOR:

Característico a maíz, con algunos tonos de tostado.

SABOR:

Característico a harina de maíz nixtamalizado.

RECOMENDACIONES DE USO:

Amasado: Mezclar con 27 - 28 litros de agua potable de acuerdo a la costumbre del cliente, durante 2 a 3 minutos dependiendo el tipo de maquina (tolva o rodillos). Reposar la masa 10 minutos. Se puede agregar cal si el usuario lo acostumbra o para compensar color y duración en mezclas con masa de nixtamal.

Cocimiento: Manejar deshidratación de 16% - 18%, asegura la obtención de más de 38.4 kg de tortilla.

Mezclas: Se puede mezclar con masa de nixtamal amarillo y/o blanco; mezclas con otras harinas no reportan problemas.

Duración: La duración de la harina se basa a la mezcla con nixtamal y la adición de cal, trabajando la harina al 100% la duración mayor de 12 horas. (cumpliendo con las BPM's). Al agregar cal, se incrementa la vida de anaquel.

Identificación: Código de harina, número de lote y fecha de caducidad, impresos en la parte posterior del saco. Color costura hilo Blanco/Blanco.

PESO NETO: 20 KILOS