



PRODUCTO: Extrablanca 00 EB00	DESCRIPCIÓN: Harina de maíz nixtamalizado extra blanca para elaborar tortilla crema a amarilla.	NOMBRE COMERCIAL: Especial
---	---	--------------------------------------



APARIENCIA:

Polvo granulado, partículas finas y gruesas, 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, depende 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 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 a la adición de cal, trabajando la harina al 100% la duración debe ser mayor de 12 horas (cumpliendo con las BPM's).

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

 Camino Nextengo #50 antes 82, Col. Angel Zimbron, 02099 CDMX, México



<http://www.maximasa.mx/>



atencionacliente@maximasa.com.mx



[+52 55 2737 8872](https://wa.me/525527378872)



+52 55 5352 4998