



PRODUCTO:	DESCRIPCIÓN:	NOMBRE COMERCIAL:
Extrablanca 03 EB03	Harina de maíz nixtamalizado, Extrablanca para tortilla blanca, con duración de 72 horas a 35 °C.	SÚPER



APARIENCIA:

Polvo granulado, partículas finas y gruesas, presencia 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 de cada manipulación del cliente, durante 2 a 5 minutos dependiendo el tipo de maquina (tolva o rodillos). Reposar la masa 10 minutos.

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

Mezclas: La mezcla con masa de nixtamal reduce la vida de anaquel de la tortilla, debido a la neutralización de los aditivos. El mezclado con masa de nixtamal queda sujeto al cliente.

Duración: La duración de la harina se basa a la mezcla con nixtamal, trabajando la harina al 100% la duración es de 72 horas a una temperatura ambiental máxima de 35°C. (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/Azul.

PESO NETO: 20 KILOS



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



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



atencioncliente@maximasa.com.mx



+52 55 3996 3440



+52 55 5352 4998