



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



#### 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](mailto:atencioncliente@maximasa.com.mx)



+52 55 3996 3440



+52 55 5352 4998