



PRODUCTO: Extrablanca 13 EB13	DESCRIPCIÓN: Harina de maíz nixtamalizado extra blanca para elaborar tortilla blanca, con duración de 72 hrs a 35 °C.	NOMBRE COMERCIAL: TECNO
---	---	-----------------------------------



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 de cada manipulación del cliente, durante 2 a 3 minutos dependiendo el tipo de maquina (tolva o rodillos). Reposar la masa 10 minutos.

Cocimiento: Manejar deshidratación de 16% - 18%, asegura la obtención de más 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 bajo responsabilidad del cliente.

Duración: La duración de la tortilla se diseñó trabajando con 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 Rojo/Rojo.

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