FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
FÉCULA DE MAÍZ ALMIDÓN DE MAÍZ, BLANCO, HUMEDAD DEL 11 14%. PRESENTACIÓN EN BOLSA PLÁSTICA POR KILOGRAMO. ROTULADO CON LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES.
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
FÉCULA DE MAÍZ ALMIDÓN DE MAÍZ, BLANCO BOLSA DE 1000 GRAMOS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
La fécula de maíz, también conocida como almidón de maíz, es el resultado del procesamiento de una de las partes del maíz hasta obtener un polvo muy fino, que puede ser usado en muchas áreas. La más conocida es la rama culinaria, en disímiles recetas, sobre todo en la repostería por su efecto como espesante, también se pueden hacer dulces, galletas, alfajores, es un espesante natural por lo que se utiliza mucho en las papillas de los bebes, en las natillas, helados Está compuesta por: Carbohidratos, siendo este su principal nutriente, es de los carbohidratos ligeros, es decir, fáciles de digerir. La proporción según una ración de 100 gramos, es de aproximadamente 91 gramos de carbohidratos. Proteínas: La fécula de maíz en términos proteicos posee 0,26 gramos de proteínas. Contiene grasas, pero en un por ciento muy bajo dada la porción mencionada tiene 0,05 gramos cada 100 gramos. Fibra: Esta harina muy fina de maíz contiene una proporción de 0,9 gramos de fibra por cada 100 gramos de fécula. Los minerales que más contiene son calcio (2 mg), fósforo (13 mg), sodio (9 mg), magnesio (3 mg), hierro (0,47 mg) y zinc (0,06 mg). El resto es agua, está compuesto por 8,32 gramos de agua por cada 100 gramos. No contiene colesterol, ni azúcares
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50161511	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Suministros para hornear
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA DE 1000 GRAMOS	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024