Ficha técnica de producto terminado

Registro	NSA-0009145-2020	
Producto	Maizena® Fécula de Maíz	Maizena® Fécula de Maíz
Presentación	Corrugado con 6 Bolsas de 2,3 Kg c/u.	Corrugado con 10 Bolsas de 2,3 Kg c/u.
Código individual	7411000343364	7411000343364
Vida útil	24 meses	24 meses
T° de almacenamiento	24°C	24°C

Ingredientes

Fécula de Maíz (contiene sulfitos).

Descripción del producto

La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos alimenticios. Maizena® Fécula de Maíz es la más conocida en el mercado por su alta calidad.

Tamaño de porción: 15 g (1 cda).
Porciones por envase: 237 aprox.

Calorías	117 KJ	28 Kcal
Calorías de grasa	87	21 Kcal
Grasa total	2.3 g	3%
Grasa saturada	0.4 g	1%
Colesterol	2.0 mg	1%
Grasas Trans	0 g	
Sodio	159 mg	7%
Carbohidratos totales	1.8 g	0%
Fibra dietética	0.0 g	0%
Azúcares	1 g	
Proteína	0.1 g	0%
Vitamina E		3%

*Los porcentajes de valor diario (VD) están basados en una dieta de 8,374 kj (2,000 Kcal).

Empaque

Configuración de tarima
6 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 10
Camas por tarima: 3
Total de corrugados por tarima: 30

Configuración de tarima
10 bolsas de 2,3Kg
Corrugados por cama: 4
Camas por tarima: 5
Total de corrugados por tarima: 20

Dimensiones y peso

Longitud	44.6 cm
Ancho	20.6 cm
Altura	30.2 cm
Volumen	0.0277M3
Peso bruto máximo	14.379 Kg
Peso Neto	13.8 Kg

Imagen del producto



Detalles

BENEFICIOS

- Agente de ligazón para líquidos, da cuerpo a preparaciones como atoles, salsas, sopas, cremas, etc.
- Sustituto de harina en pasteles, galletas, pastas, frituras, etc.
- Absorbe una cantidad mucho mayor de humedad que la harina de trigo, por tanto se obtienen panes y pasteles más suaves y esponjosos.
- No contiene gluten.

VERSATILIDAD CULINARIA

Producto usado principalmente para espesar salsas calientes o dulces y guisados. Es usada también para la elaboración de helados, tamales, empanizados y capeados ligeros.

PREPARACIÓN:



Sugerencia de utensilios.



Disuelva el producto siempre en líquido frío (leche o agua) para evitar formar grumos.



Preferiblemente no deje de revolver.

Recomendación de Uso:
Los ingredientes como el huevo, la grasa y la leche, debe sacarlos del refrigerador minutos antes de comenzar.