



## Producto

# NIFRAFLOW HMA

HARINA DE MAÍZ DESGERMINADO

El **NIFRAFLOW HMA** es el polvo más o menos fino que se obtiene de la molienda seca del grano de maíz con el cual se elaboran muchos preparados alimenticios.

Sus principales usos se dan en la panadería donde es mezclada con otras harinas para la producción de harinas especiales para panificación y productos de repostería.

Es también utilizada en la elaboración de pastas alimenticias, galletas, empanizadores, condiemntos etc.

Como ingrediente alimentario aparece en la composición de algunos panes integrales y en la elaboración de productos de repostería. Es añadida a los pasteles porque incrementa su textura y les proporciona azúcares que resultan muy apetecibles para el consumidor.



## GRANULOMETRÍA

	MIN	MAX
ON U.S. 30	0.0%	0.2%
ON U.S. 40	0.0%	1.0%
ON U.S. 60	0.0%	6.0%
ON U.S. 100		
ON U.S. 200		
THRU U.S. 200		



### MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

Debe evitarse generar nubes de polvo. Su almacenamiento debe ubicarse en un área fresca y seca, alejada de fuentes de calor y lejos de productos de olores fuertes. Bajo las condiciones ya mencionadas los sacos cerrados de almidón tienen una vida de anaquel indefinida, sin embargo, se recomienda no almacenar por más de 3 años.

### ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL.

Saco de papel kraft de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de humedad, polvos, insectos, roedores y olores extraños.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

APARIENCIA	MAÍZ MOLIDO
COLOR	AMARILLO
OLOR	A MAÍZ

## INFORMACIÓN NUTRIMENTAL (Porción 100g)

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
CALORÍAS	349
HUMEDAD	12.0 g
PROTEÍNA	5.6 g
GRASA	1.4 g
GRASAS SATURADAS	0.22 g
GRASAS NO SATURADAS	1.17 g
GRASAS MONOINSATURADAS	0.39 g
GRASAS POLIINSATURADAS	0.78 g
GRASAS TRANS	0 g
COLESTEROL	0 g
CENIZAS	0.5 g
DIETA TOTAL EN FIBRA	1.9 g
TOTAL DE CARBOHIDRATOS	80.5 g