

## HARINA DE ARROZ

### Identificación del producto

**Nombre genérico:**

Harina de Arroz

**Código de Producto:** Harina de Arroz

Certificación kosher



### Descripción

La Harina de Arroz se obtiene por medio de la tecnología MicroDry-Aw que garantiza la conservación óptima de los nutrientes naturales propios, inocuidad y bajos niveles microbiológicos.

Aporta una de las composiciones con más alta calidad en sus nutrientes naturales que mantienen una correlación única que es indispensable para la nutrición humana en todas sus etapas.

### Aplicaciones

Panificación	Cárnicos
Suplementos en polvo	Helados
Pastas	Galletas
Bebidas nutritivas	Postres
Aderezos	Cereales
Papillas	
Tortillas	
Pellets	

### Especificaciones

**Fisico-Químicas**

Color	Blanco
Sabor	Característico
Olor	Característico
pH	7
Densidad ( g/cc)	0.5
Granulometría (% pasa malla 80)	100
% Humedad	5.0
% Proteína	5.0
% Grasas	0.5
% Cenizas	0.5

*Nota: Valores Estándar, actualmente en análisis estadístico para la fijación de límites*

**Microbiológicas**

Cuenta Std. Total (ucf/g)	<100,000
Hongos y Levaduras (ucf/g)	<5000
Salmonella	Negativo
E, Colli (ucf/g)	Negativo



## HARINA DE ARROZ

---

### Empaque

Sacos de papel kraft laminado y valvulado de 3 capas con 25 Kg. de peso neto.

### Almacenamiento

El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25 °C y 60% de Humedad Relativa. La fecha de caducidad aparece en la etiqueta.

### Usos

Para uso en preparación de alimentos de consumo humano.

---

La información presentada en esta publicación esta basada en nuestro conocimiento y experiencia y puede ser utilizada con discreción y bajo su riesgo. No asumimos ninguna responsabilidad con relación a su producto o su uso. Se recomienda llevar su debido control y realizar sus propias pruebas.

#### **PROCESADORA DE INGREDIENTES S.A. de C.V**

Calle 2 No. 2575, Col. Ferrocarril. C.P. 44440

Guadalajara, Jalisco, México

Tel. + (33) 3812 9550

Fax + (33) 3811 6420

E-mail: [arturoduron@pisamex.com](mailto:arturoduron@pisamex.com)

Web Page: [www.pisamex.com](http://www.pisamex.com)

---