

Establecimiento El Jacaranda S.A.	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>		
-----------------------------------	-----------------------------------	--	--

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL :</b>	HARINA DE MAÍZ	VIGENCIA: Enero 2019
EMITE: Laboratorio-Control de Calidad		

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO		MÁXIMO	MÍNIMO
HUMEDAD (%)		14.0	10.0
MATERIA GRASA(%) (b.s.)		1.7	
PROTEÍNA(%) (b.s.)		8	6.0
CARBOHIDRATOS TOTALES (%)		78	70
GRANULOMETRIA		RETENCION (%)	
Micrones	Malla	Maximo	Minimo
1320	16 GG	0.10	0
1000	20 GG	10	
600	32 GG	75	85
250	66 GG	25	
150 Fondo	9 XX	5	

### CONTAMINANTES INORGANICOS

PARAMETRO	MAXIMO
Arsénico	0.3 mg/Kg.
Plomo	0.2 mg/Kg.
Cadmio	0.1 mg/Kg.

Establecimiento El Jacaranda S.A.	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>		
-----------------------------------	-----------------------------------	--	--

<b>VIDA ÚTIL</b>	180 días
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	En lugar fresco y seco, sin exposición al sol ni a la lluvia
<b>EMBALAJE</b>	A granel o envasados en bolsas de 10 , 20, 25, y 40 kg en las que se indica identificación, número de lote y fecha de vencimiento.
<b>REQUISITOS LEGALES</b>	Código Alimentario Argentino.