

MOLINO PURITAS	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA																																		
	Harina para preparar FAINA PURITAS.																																		
PRODUCTO:	Harina para preparar FAINA																																		
FORMATO:	Saco de contenido neto 25 kg.																																		
INGREDIENTES	Harina de garbanzos, harina de trigo 0000 enriquecida con hierro y ácido fólico																																		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO:	Conservar en lugar seco y fresco																																		
VIDA ÚTIL:	18 meses																																		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Polvo amarillento. Ausencia de olor, sabor y material extraño. Ausencia de material ferroso. Ausencia total de insectos, larvas y parásitos.																																		
PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	Humedad:	13,0 % máx.																																	
	Estudio de mallas:																																		
	Pasa malla 30 ASTM:	90 % mín.																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL:</th></tr> <tr> <th colspan="3">Porción 50 g (2 cucharadas soperas)</th></tr> <tr> <th></th><th>Por Porción</th><th>% V.D.</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energetico</td><td>167 Kcal - 701KJ</td><td>8</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos</td><td>32 g</td><td>11</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>8,4 g</td><td>11</td></tr> <tr> <td>Grasas Totales</td><td>0,6 g</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td><td>0,2 g</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Grasas Trans</td><td>0 g</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria</td><td>2,3 g</td><td>9</td></tr> <tr> <td>Sodio</td><td>13 mg</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL:			Porción 50 g (2 cucharadas soperas)				Por Porción	% V.D.	Valor Energetico	167 Kcal - 701KJ	8	Carbohidratos	32 g	11	Proteínas	8,4 g	11	Grasas Totales	0,6 g	1	Grasas Saturadas	0,2 g	1	Grasas Trans	0 g	-	Fibra Alimentaria	2,3 g	9	Sodio	13 mg	1
INFORMACIÓN NUTRICIONAL:																																			
Porción 50 g (2 cucharadas soperas)																																			
	Por Porción	% V.D.																																	
Valor Energetico	167 Kcal - 701KJ	8																																	
Carbohidratos	32 g	11																																	
Proteínas	8,4 g	11																																	
Grasas Totales	0,6 g	1																																	
Grasas Saturadas	0,2 g	1																																	
Grasas Trans	0 g	-																																	
Fibra Alimentaria	2,3 g	9																																	
Sodio	13 mg	1																																	
(*)% de Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal-8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.																																			
INSTRUCCIONES DE USO:	Encienda el horno a máxima potencia antes de preparar el producto. Vierta el contenido del envase en un recipiente con 3 tazas de agua (600 ml) y agregue 2 cucharaditas de sal. Revuelva bien con batidor manual. En asadera de hojalata de 20 x 40 cm (fainá grueso) o 30 x 40 cm (fainá fino) esparzas 3 cucharada soperas de aceite sobre todo el fondo y los bordes. Coloquela un instante en el horno. Luego vuelque la preparación en la asadera y cocine a fuego fuerte durante 30 o 35 minutos. Debe quedar dorado. Espere 2 o 3 minutos para cortar. Si lo desea, espolvoree con pimienta blanca.																																		

Ing. Quím Fernanda Di Palma.-
Jefa Laboratorio control de Calidad