

Morixe [®]	HARINA DE MAIZ PARA PREPARAR POLENTA		
	CÓDIGO	REVISIÓN - VIGENCIA	PÁGINA
	CETQ-002-7	01 – 09/09/21	1 de 2

1. DESCRIPCIÓN

Se entiende por harina o sémola de maíz para preparar polenta al producto obtenido de la molienda de trozos pelados y degerminados de *Zea Mays L.* La harina o sémola de maíz de cocción rápida para preparar polenta se trata del mismo producto que ha sido definido anteriormente, cuyas partículas han sido tratadas para disminuir su estado de agregación o calibre.

2. INGREDIENTES

Harina de maíz (ZEA MAYS L)

3. CARACTERÍSTICAS

a) Físico-químicas:

	Límite	Método
Cenizas	Máx. 0,8 %	AOAC 923.03
Humedad	Máx. 13,50 %	100-105°C (3 horas) según CAA. AOAC 925.10
Materia grasa	Máx. 1,3%	AOAC 945.38F; 920.39C; 922.06.
Proteínas	mínimo 7 %.	AOAC 2001.11
Granulometría	850 micrones: 95 % pasa 250 micrones: pasa < 5 %	AOAC 965.22
Puntos negros	Máx. 5 en 100 cm ²	Observación Visual

4. CONTAMINANTES

a) Físicos:

Harina de otros cereales, insectos y cuerpos extraños: ausencia. Metodología analítica: Microscopía cualitativa.

Sabores y olores extraños: exenta. Metodología analítica: Evaluación sensorial.

Color: anaranjado. Metodología analítica: Observación visual.

b) Químicos:

	Límite	Método
Aflatoxina B1	Máx. 5 µg/kg	AOAC 968.22
Aflatoxinas totales	Máx. 10 µg/kg	AOAC 968.22
Ocratoxina A	Máx. 3 µg/kg	Directiva 2002/26/CE y Directiva 2005/5/CE.
Fumonisinás	Máx. 1000 µg/kg	Directiva 2005/38/CE
Zearalenona:	Máx. 200 µg/kg	AOAC 968.22
Deoxinivalenol (DON)	Máx. 750 µg/kg	AOAC 986.17.

CONFECCIONO	REVISO	APROBO
--------------------	---------------	---------------

Morixe [®]	HARINA DE MAIZ PARA PREPARAR POLENTA		
	CÓDIGO	REVISIÓN - VIGENCIA	PÁGINA
	CETQ-002-7	01 – 09/09/21	2 de 2

c) Inorgánicos:

	Límite	Método
Plomo (Pb)	Máx. 0,20 mg/kg.	Directiva 2001/22/CE.
Cadmio (Cd)	Máx. 0,10 mg/kg.	Directiva 2001/22/CE.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 50g (½ taza de té)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	172 kcal = 710 kJ	9
Carbohidratos	36 g	12
Proteínas	5,6 g	7
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	2,3 g	9
Sodio	0 mg	0

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

6. VIDA ÚTIL

En las condiciones de almacenamiento indicadas consumir preferentemente dentro de 2 años a partir de la fecha de elaboración.

7. MODO DE PREPARACIÓN

Ingredientes:

1 taza de polenta Morixe, 3 tazas de agua, caldo o leche.

Modo de preparación:

En una olla llevar a hervor 3 tazas de agua, caldo o leche. Agregar la polenta y revolver constantemente mientras se cocina durante 1 minuto a fuego medio.

De este modo obtendrá una Polenta Base para disfrutar con manteca, crema o salsas.

8. ALMACENAMIENTO

Conservaren Ambiente fresco y seco; protegido del sol y del polvo.

9. REGISTRO DE CAMBIOS

Revisión	Fecha de vigencia	Motivo del cambio
01	09/09/21	Original

CONFECCIONO	REVISO	APROBO
--------------------	---------------	---------------