

## MAÍZ PISINGALLO



### 1 - DEFINICIÓN

Su nombre científico es Zea Mays Everta, y es el único tipo de maíz que puede estallar.

### 2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: amarillo anaranjado

Olor y Sabor: característico, libre de sabores y olores extraños

Apariencia: grano seco y limpio.

Explosión: Mínimo 98%

Expansión: Estándar: 38-40/ Alta: 40-42/ Extra 42-44.

### 3 - ALÉRGENOS

PUEDE CONTENER TRIGO, SOJA, AVENA, CEBADA, CENTENO, MANÍ.

Aun habiendo aplicado las BPM, existe la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración.

### 4 - PRESENTACIÓN

10 x 500 gr / Bolsa de 5 kg / 25 kg.

### 5 - CARACTERÍSTICAS DE ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD

Almacenamiento: conservar en ambiente fresco y seco. (Almacenamiento: 18-20°C, 50-60%HR).

### 6 - VIDA ÚTIL

12 meses después de su fecha de elaboración.

### 7 - USOS

Palomitas de maíz.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50g (1/2 taza de té)

Cantidad	Por porción	% VD (*)
Valor energético	184 kcal = 769 kJ	9 %
Carbohidratos	31 g	10 %
Proteínas	3 g	4 %
Grasas Totales	4 g	7 %
Grasas Saturadas	0 g	0 %
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	7 g	28 %
Sodio	0 mg	0 %

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