



HARINA DE COCO

FICHA TÉCNICA

HARINA DE COCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina obtenida a partir de la copra desengrasada mediante el proceso de prensado en frío.

LUGAR DE FABRICACIÓN

San Martín de los Llanos
Cra 7 No 1B - 08
AGROINDUSTRIAS TACAY S.A.S
NIT: 900688339

MARCA

TACAY NATURAL OILS

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bultos de 10 Kg.

ASPECTOS GENERALES

Los procesos industriales para su obtención están basados sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM), contempladas en las resoluciones 2674 de 2013, 333 de 2011, y 5109 de 2005 emitidas por el ministerio de salud y protección social e invima.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Color: Café claro o blanco.
- Textura: Suave.
- Granulometría: Inferior al número de malla 80 logrado a través del proceso de molienda.
- Aroma: Característico al aceite de coco.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

- Grasa residual: Inferior al 10%
- Contenido de Proteína (g/100g): 9.6
- Contenido de Calcio (mg/100g): 431.8
- Contenido de Magnesio (mg/100g): 650.1
- Contenido de Sodio (mg/100g): 77.9

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Fibra dietaria total (g/100): 15.6

PROPIEDADES Y BENEFICIOS

- No contiene gluten.
- Contenido bajo de hidratos de carbono.
- Alto porcentaje de fibra.
- Aporta al cuerpo grandes cantidades de proteínas de o origen vegetal.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Se debe almacenar en un lugar seco y sin cambios de temperatura, preferiblemente a temperatura ambiente, evitar la exposición directa con los rayos del sol.

Vida útil máximo de 12 meses después de la fecha de producción.