



FICHA TÉCNICA CEREAL TERMOLAMINADO
INFORME DE ANÁLISIS No. 256/06

ANÁLISIS PROXIMAL

	100GRS	20GRS	30GRS	40GRS	50GRS
Proteínas (nx6,25) (g)	7,62	1,52	2,29	3,05	3,81
Materia Grasa (g)	2,29	0,46	0,69	0,92	1,15
E.N.N. (g)	80,00	16,00	24,00	32,00	40,00
Calorías	373,51	74,70	112,05	149,40	186,76
Fibra Dietética (g)	5,0	1,00	1,50	2,00	2,50
Cenizas (g)	1,80	0,36	0,54	0,72	0,90
Azúcares Totales (g)	12,00	2,40	3,60	4,80	6,00
Húmedad (g) menor a	5,00	1,00	1,50	2,00	2,50
Sodio (mg)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Hierro (mg)	1,80	0,36	0,54	0,72	0,90

MATERIAS PRIMAS PRINCIPALES

Harina integral de maíz
Semolina de maíz
Harina integral de arroz
Azúcar
Mix de vitaminas
Minerales
Saborizantes idénticos al natural

FORMATOS

Cereal Termolaminado en Envase de 20 grs.
Cereal Termolaminado en Envase de 30 grs.
Cereal Termolaminado en Envase de 40 grs.
Cereal Termolaminado en Envase de 50 grs.
Cereal Termolaminado en Envase de 300 grs.

DURACIÓN DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de un año de la fecha de elaboración, almacenado bajo condiciones normales de 18°C.