

FICHA
TÉCNICA
HARINA
DE COCO




TACAY[®]
natural oils



HARINA DE COCO

FICHA TÉCNICA

HARINA DE COCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Harina de coco **Tacay Natural Oils** es obtenida de un proceso de prensado en frío del coco. Entre todas las harinas es la que contiene una mayor cantidad de fibra no digestible, la cual actúa como una escoba que barre las sustancias de desechos hacia el intestino, facilitando el funcionamiento del sistema digestivo.

Es una buena fuente de fibra y proteína además de ser libre de gluten, logrando así ser una alternativa saludable para cocinar.

LUGAR DE FABRICACIÓN

San Martín de los Llanos
Cra 7ª N° 1B - 08
INDUSTRIAS NATURAL OILS S.A.S.
NIT.: 901400900

MARCA

TACAY NATURAL OILS



PRESENTACIÓN COMERCIAL



PRODUCTO

PRESENTACIÓN

CAJA

PALET



HARINA DE
COCO
250 g

BOLSA

Dimensiones

13 x 21 cms

Peso: 250 g

48 Unidades

DIMENSIONES:

38 X 40 X 25 cms

Peso: 13,38 KG

5 cajas por piso

3 pisos

15 cajas

Peso Total: 200,7 KG Aprox.



HARINA DE
COCO
500 g

BOLSA

Dimensiones

16 x 24 cms

Peso: 500 g

24 Unidades

DIMENSIONES:

38 X 40 X 25 cms

Peso: 12,82 KG

5 cajas por piso

3 pisos

15 cajas

Peso Total: 192,3 KG Aprox.



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):..... 9.8
- 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 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.

