

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE FECULA DE MAIZ

Ficha Técnica de Fécula de Maíz.

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Fécula de Maíz.

3.- Descripción del Producto:

Es una harina fina que resulta del procesamiento de una de las partes del maíz hasta obtener un polvo muy fino.

4.- Propiedades del Producto:

En la actualidad se le han atribuido beneficios para la piel, por lo que se usa en mascarillas o tratamientos de belleza para principalmente combatir el acné, la piel grasa, los especialistas dicen que tiene un efecto botox.

5.- Usos del Producto.

Entre sus principales usos están las múltiples recetas que se pueden hacer están: dulces, es un espesante natural por lo que se utiliza mucho en las papillas de los bebés, en las natillas, helados o en un chocolatito caliente. No solo en postres sino también en comidas saladas como panes. Por su característica de ser libre de gluten todas estas recetas pueden ser consumidas por personas que no tienen tolerancia al gluten.

También sirve en la elaboración de talcos para evitar los malos olores sobre todo en los pies

Auxiliar en la fabricación de:

- Productos Alimenticios.
- Adhesivos
- Materiales de Empaque
- Procesos Químicos
- Fermentaciones

6.- Presentación:

Saco de papel kraft con 25 Kg.

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE FECULA DE MAIZ

7.- Tabla Nutricional:

	Cantidad por porción 100 g
Calorías	381 calorías
Grasas totales	0.1 g
Ácidos grasos saturados	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	9 mg
Carbohidratos Totales	91 g
Fibra Dietética	0.9 g
Azúcares	0 g
Proteína	0.3 g

8.- Características Organolépticas:

ANALISIS	RESULTADO
Color	Blanco
Textura	Polvo fino

9.- Especificaciones Físico- Químicas:

ANALISIS	VALORES	UNIDAD
Materia Extraña	Libre de materia extraña	
Humedad	0 a 12.5	%
pH	5.5 a 6.5	
Proteína total	0 a 0.55	%

10.- Información Microbiológica:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Mésofilos aerobios	0 a 5,000	UFC/g
Hongos y levaduras	< 200	UFC/g
Coliformes Totales	< 100	UFC/g
Escherichia coli	Negativo	

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA DE FECULA DE MAIZ

11.- Caducidad:

36 meses a temperatura ambiente y en su empaque original.

12.- Almacenamiento:

Mantener en un lugar fresco y seco.

13.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.