

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA ELABORAR GALLETAS SIN AZUCAR

## Ficha Técnica para Harina Preparada para Elaborar Galletas sin Azúcar

**1.- Marca comercial:** *U-MIX*

**2.- Denominación del producto:** Harina preparada para elaborar galletas sin azúcar.

**3.- Descripción del Producto:**

Es un producto nacional, que consiste en la mezcla, de los siguientes ingredientes:

- Harina de arroz
- Maltodextrina/Sucralosa
- Harina de Amaranto
- Gotas de chocolate
- Bicarbonato de sodio
- Almidón de maíz
- Almidón de tapioca
- Fibra (Cáscara de Psyllium plántago)
- Goma xantana.

El Proceso de elaboración incluye las siguientes operaciones:

- Pesado
- Mezclado
- Envasado
- Almacenamiento
- Distribución del producto.

**4.- Propiedades del producto:**

La harina preparada para elaborar Galletas sin gluten, resulta muy beneficiosa para la salud debido a sus propiedades nutricionales:

- Sin gluten.
- Sin Azúcar

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA ELABORAR GALLETAS SIN AZUCAR

- Con proteína.
- Con fibra.
- Bajo contenido de grasa.
- Proporciona energía, por contenido de carbohidratos.
- Bajo contenido de sodio.

#### 5.- Uso del Producto:

Se utiliza para preparar galletas.

#### 6.- Presentación:

- Saco de 25 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.
- Bolsa de 400 g de grado alimenticio tipo “stand up pouch” con zipper.

#### 7.- Tabla Nutricional:

	Cantidad por porción 100 g
Calorías	328 kcal
Grasas totales	4 g
Ácidos grasos saturados	2 g
Sodio	581 mg
Carbohidratos Totales	72 g
Fibra Dietética	7 g
Azúcares	0.3 g
Proteína	8 g

#### 8.- Características Organolépticas:

PARAMETROS	RESULTADO
Color	Blanco y chispas cafés
Textura	Polvo fino, suave y homogéneo

#### 9.- Especificaciones:

##### Físicas:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Humedad	12	%

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA ELABORAR GALLETAS SIN AZUCAR

**Microbiológicas:**

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Mésofilos aerobios	< 100,000	UFC/g
Coliformes totales	< 100	UFC/g
Hongos y levaduras	< 200	UFC/g

**10.- Caducidad:**

12 meses a temperatura ambiente y en su empaque original

**11.- Almacenamiento:**

Mantener el producto en un lugar fresco y seco.

**12.- Alérgenos:**

Libre de Alérgenos