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

Ficha Técnica para Harina Preparada para Elaborar Galletas sin Gluten

1.- Marca comercial: U-MIX

2.- Denominación Genérica y Específica del producto: Harina preparada para elaborar galletas sin gluten.

3.- Descripción del Producto:

Es un producto nacional, que consiste en una mezcla con los siguientes ingredientes:

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

4.- Proceso de Fabricación incluye las siguientes operaciones:


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

5.- Empaque:

- Saco de 25 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.
- Bolsa de 500 g de grado alimenticio tipo “stand up pouch” con zipper.

6.- Vida útil:

12 meses a temperatura a ambiente.

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

7.- Uso:

Se utiliza para preparar galletas.

8.- Almacenamiento:

Mantener en el envase original y en un lugar fresco y seco.

9.- Distribución:

Se realiza en camiones a temperatura ambiente.

10.- Especificaciones

Físico-Químicas

% Humedad	Max. 12.0
-----------	-----------

Microbiológicas:

Coliformes Totales (UFC/g)	< 100
Mesofílicos Aerobios (UFC/g)	<100,000
Hongos y Levaduras (UFC/g)	<200