

	<b>NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.</b>  <b>FICHA TECNICA</b>	Código: NF18-55
		Versión: A
		Emisión: Mayo 2021
		Revisión: Junio 2021
		Página 1 de 3

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

**2.- Denominación del producto:** Harina de Almendras.

**3.- Descripción del Producto:**

Como su nombre lo indica está elaborada a base de almendras. Estas se blanquean para quitar la piel y después se muelen hasta obtener una textura fina y suave.

Esta harina puede sustituir a cualquier harina blanca en muchas recetas, sobre todo de dulces. Es más saludable y no tiene gluten. Esto la convierte, en un ingrediente perfecto para celíacos o diabéticos. También es interesante su consumo en personas con una dieta baja en carbohidratos o en cualquiera que busque cuidar la salud y alimentación.

**4.- Propiedades del Producto:**

Contiene mayor cantidad de fibra que la harina de trigo o cualquier otro tipo de harina blanca y las grasas que contiene son saludables. Estas son las propiedades saludables más destacadas de las almendras:

- Son muy nutritivas
- La mayor parte de la grasa que contienen es monoinsaturada. Esto las convierte en excelentes aliadas del corazón y el colesterol.
- Aumentan los niveles de antioxidantes en sangre.
- Ayudan a mejorar el flujo sanguíneo y a reducir la presión arterial.
- Están entre los mejores alimentos para combatir el cáncer, entre otras cosas, gracias a su alto contenido en grasas saludables.
- Reducen la cantidad de azúcar en sangre e insulina
- Su consumo en una dieta sana y baja en calorías reduce las posibilidades de sufrir alteraciones relacionadas con el metabolismo.
- Importante fuente de energía, gracias a las grasas saludables, macronutrientes y micronutrientes.
- Contienen vitamina B2 que contribuye a aumentar los niveles de energía, a la creación de glóbulos rojos y a mantener la salud de las células. Todo esto se confiere a las almendras una función importante en etapas de crecimiento y desarrollo.
- Son ricas en magnesio y cobre que ayudan a eliminar los radicales libres para que la energía dure mucho más tiempo.

	<b>NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.</b>  <b>FICHA TECNICA</b>	Código: NF18-55
		Versión: A
		Emisión: Mayo 2021
		Revisión: Junio 2021
		Página 2 de 3

### 5.- Usos del Producto.

El uso más común para lo que se utiliza la harina de almendras en repostería, pasteles y postres.

La harina de almendras se comporta diferente que otro tipo de harinas. Esto es por su gran contenido en fibra que absorbe hasta dos veces más líquido y por la ausencia de gluten.

En caso de preparaciones con levadura, tan sólo podemos sustituir el 10 – 20 % de harina de trigo por harina de almendra y aumentar los líquidos en un 5 a 10 %.

En recetas sin levadura, podemos, o bien, emplear un 100 % de harina de almendras y aumentar el líquido ya que esta harina adsorbe hasta dos veces más líquido, o reducir a la mitad la cantidad de harina.

### 6.- Presentación:

Saco de papel kraft con 25 Kg.

### 7.- Tabla Nutricional:

<b>DECLARACION NUTRIMENTAL</b>	<b>Por porción 100 g</b>
Contenido energético por envase 350 g	<b>2065 Kcal/8645.7 kJ</b>
Contenido energético por 100 g	<b>590 Kcal/2470.2 kJ</b>
Proteínas	20 g
Grasas totales	52 g
<b>Grasas Saturadas</b>	<b>5 g</b>
<b>Grasas Trans</b>	<b>0 mg</b>
Hidratos de carbono disponibles	20 g
Azúcares	20 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>
Fibra Dietética	0 g
<b>Sodio</b>	<b>10 mg</b>

### 8.- Características Organolépticas:

<b>ANALISIS</b>	<b>RESULTADO</b>
Color	De blanco a beige claro
Olor	Característico a almendra
Sabor	Característico al almendra
Aspecto	Polvo fino, liviano y homogéneo

	<b>NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.</b>  <b>FICHA TECNICA</b>	Código: NF18-55
		Versión: A
		Emisión: Mayo 2021
		Revisión: Junio 2021
		Página 3 de 3

### 9.- Especificaciones:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD
Humedad	Máx. 12	g/100 g

### 10.- Información Microbiológica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD
CBT (Cuenta bacteriana total)	<100,000	UFC/g
Coliformes totales	<100	UFC/g
Hongos y levaduras	<1000	UFC/g

### 11.- Caducidad:

12 meses a temperatura ambiente y en su empaque original.

### 12.- Almacenamiento:

Mantener en un lugar fresco y seco.

### 13.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.