

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

3.- Descripción del Producto:

Este producto proviene de la molienda del grano de amaranto, El amaranto (*Amaranthus Ssp.*) es una planta muy usada tradicionalmente en América, proveniente de la cultura azteca. Se considera un superalimento ya que aporta muchos tipos de nutrientes y en cantidad más alta que otros alimentos. Se usa en alimentación primordialmente, pero también en cosmética, donde se usan tanto sus hojas como sus semillas.

4.- Propiedades del Producto:

El amaranto constituye una excelente fuente de aminoácidos, muy útil para aumentar el consumo de proteínas de origen vegetal y obtener a la vez muchos otros valiosos nutrientes.

Entre los cereales el amaranto ocupa una posición destacada: con un 13,6% aporta casi el doble de proteínas que el arroz integral y supera al trigo (11,4%), al alforfón (10%) y al mijo (10,5%).

Pero lo que hace al amaranto aún más extraordinario es el valor biológico de esas proteínas, ya que incluyen todos los aminoácidos esenciales (los que el organismo no es capaz de sintetizar y precisa recibir de los alimentos) en una proporción óptima para ser asimilados.

El contenido en fibra del amaranto (6,7%) es superior al de la mayoría de los cereales y contribuye a la buena marcha del intestino y al cuidado de la flora intestinal.

El amaranto es rico en minerales y oligoelementos, lo que lo hace muy reconstituyente. Es una gran fuente de calcio, superior a cualquier otro cereal, y aportan también una buena dosis de magnesio.

Se considera asimismo una excelente fuente de hierro (superior a las espinacas), así como de zinc y selenio, que estimulan el sistema inmunitario.

Contiene escualeno que es una sustancia grasa antioxidante con efectos protectores sobre la piel, el sistema circulatorio y los intestinos.

Esta sustancia se extraía del hígado de tiburón y se le atribuían propiedades anticancerígenas. El amaranto es una fuente vegetal abundante.

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

5.- Usos del Producto.

La harina de amaranto es excelente para espesar sopas y salsas, o para usar en croquetas y albóndigas. Y, aunque no es panificable, funciona muy bien sola en galletas y tortitas.

En las recetas con levadura, como bizcochos, pan o pasteles, es necesario mezclarla con otras, como de espelta, centeno o trigo.

6.- Presentación:

- Saco de 20 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.
- Bolsa de 350 y 500 g de grado alimenticio tipo “stand up pouch” con zipper.

7.- Características Sensoriales:

ANALISIS	RESULTADO
Color	Beige claro
Olor	Característico al amaranto
Sabor	Característico al amaranto
Aspecto	Polvo fino y liviano


8.- Información Físicoquímica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD	METODO
Humedad	Máx. 15	%	NOM-116-SSA-1994

9.- Información Microbiológica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD	METODO
CBT (Cuenta bacteriana total)	<100,000	UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
Coliformes totales	< 100	UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Hongos	< 200	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994

REF. : Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008

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

10.- Caducidad:

12 meses a temperatura ambiente y en su empaque original.

11.- Almacenamiento:

Mantener en un lugar fresco y seco.

12.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.