

	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 arroz sin gluten.

3.- Descripción del Producto:

Es un producto nacional, que se obtiene de la molienda de granos de arroz sanos y limpios, enteros o quebrados, dando como resultado un cambio en sus propiedades físicas que le confieren nuevos usos y aplicaciones, pero manteniendo las mismas características nutricionales que a las del arroz del que se obtiene.

El proceso de elaboración incluye las siguientes operaciones:

- Molienda
- Envasado
- Almacenamiento
- Distribución del producto.

4.- Propiedades del producto:

La harina de arroz es un ingrediente muy común en nuestros días. Tan común que prácticamente todos la hemos consumido aunque haya sido sin saberlo, las aplicaciones de la harina de arroz que hacen de esta un ingrediente indispensable para la industria alimentaria y un elemento muy utilizado en la cocina doméstica.

Las propiedades nutricionales del arroz (y en consecuencia también de la harina) han hecho de este cereal un elemento básico en la alimentación mundial siendo el segundo más cultivado.

Otra característica importante de la harina de arroz es su ausencia de gluten, esto la hace apta para el consumo de las personas celiacas o sensibles al gluten.

La harina de arroz es un producto con un alto índice energético. Su componente más importante son los carbohidratos, seguido de las proteínas y conteniendo una mínima cantidad de materia grasa. Este aporte de carbohidratos lo hace en forma de almidón por lo que es muy adecuada para las personas con diabetes ya que este tipo de azúcar es de metabolización lenta, lo que asegura un suministro continuo minimizando así el riesgo de padecer hipoglucemia. Es además un alimento muy recomendable para la salud cardiovascular por su muy bajo

	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

contenido de materia grasa y colesterol, así como sodio, por lo que es parte fundamental de la dieta de las personas hipertensas o con problemas cardiovasculares

Aporta fibra aunque en pequeña cantidades, y minerales como calcio, magnesio y hierro. En cuanto a vitaminas, sobresalen las del grupo B y las vitaminas D y es bajo en sodio.

5.- Usos del producto:

Puede ser utilizada como espesante en la elaboración de salsas, para preparar pasteles, pan, galletas, hot cakes, tortillas, bebidas, entre otras.

6.- Presentación:

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

7.- Características Sensoriales:

PARAMETROS	RESULTADO
Color	Blanco
Olor	Característico a arroz
Sabor	Característico a arroz
Textura	Polvo fino y suave

8.- Especificaciones:

Físicoquímicas:

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

Microbiológicas:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD	METODO
Mésofilos aerobios	< 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



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

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

9.- Caducidad:

12 meses a temperatura a ambiente y en su empaque original

10.- Almacenamiento:

Mantener en un lugar fresco y seco.

11.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.

Q. N. Alejandra Ángeles Manjarréz.

Jefe de Calidad