

	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 4

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Harina de Coco Orgánico.

3.- Descripción del Producto:

Es un polvo fino de color blanco a ligeramente beige, el cual contiene 100 % coco orgánico.

Es un alimento que nutre al 100 % puesto que, contiene un 50 % de fibra alimentaria, proteínas y minerales. Además lo más importante es que posee un contenido muy bajo de carbohidratos y almidones y la grasa que contiene es totalmente saludable.

4.- Propiedades de Producto.

La harina de coco orgánico ofrece numerosos beneficios para la salud debido a su riqueza nutricional. Constituye una deliciosa alternativa libre de gluten y una excelente opción para personas que no desean consumir cereales.

Tiene un elevado contenido fibra, proteínas, grasas de buena calidad y carbohidratos complejos de fácil digestión. No contiene colesterol. Por su composición tiene una baja carga glucémica. Es muy saciante.

Tiene sabor y olor agradables. Se considera un alimento muy nutritivo.

5.- Usos del Producto.

Esta nutritiva harina se puede utilizar tanto en preparaciones saladas como dulces. Tiene un ligero sabor y aroma a coco pero se combina fácilmente con otros ingredientes de las recetas pero sin enmascarar los sabores. En estado seco ofrece una apariencia y textura ligera. Cuando se cocina y hornea tiende a densificarse bastante.

Suele recomendarse y ser muy bien tolerada por personas con problemas digestivos tales como hipermeabilidad intestinal, alergia a los frutos secos y semillas, incluso en diabéticos que controlan su dieta

No contiene ni está contaminada con granos, frutos secos y semillas, ingredientes de origen animal, ni otros agentes. Es muy poco común que la harina de coco

	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 4

cause respuestas digestivas o inmunitarias como otras harinas elaboradas a partir de cereales.

Por su alto contenido de fibra tiene una muy elevada capacidad de absorción. Por lo tanto la harina de coco tiene la capacidad de secar, muchas de las preparaciones en las que se incluye. Se puede usar para espesar sopas y guisados. También como rebozador libre de gluten.

En productos horneados se puede utilizar en combinación con otras harinas o agentes leudantes para obtener los mejores resultados.

También se puede añadir a batidos y smoothies para enriquecer su valor nutricional y efecto saciante.

Como su sabor es dulce, las recetas suelen requerir poca azúcar.

6.- Presentación:

- Saco de 25 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.
- Bolsa de 350 y 500 g de grado alimenticio tipo “stand up pouch” con zipper.

7.- Tabla Nutricional:

DECLARACION NUTRIMENTAL	Por porción 100 g
Contenido energético por envase 350 g	2345 Kcal/9818 kJ
Contenido energético por 100 g	670 Kcal/2805 kJ
Proteínas	7 g
Grasas totales	65 g
Grasas Saturadas	58 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	25 g
Azúcares	25 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra Dietética	5 g
Sodio	35 mg

	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 4

8.- Parámetros Organolépticas:

Atributo	Especificación	Método
Color	Blanco cremoso a marrón	Visual
Sabor	Característico a coco	Sensorial
Olor	Coco fresco suave sin olores extraños	Sensorial

9.- Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Unidad	Especificación	Método de Análisis
Humedad	%	Max. 5.0	AOAC 925.40
Ácidos Grasos Libres (laurico)	%	0.2 max	AOAC 940.28
% Grasa (base seca)	%	12-25 max.	AOAC 2003.06

10.- Información Microbiológica:

Parámetro	Unidad	Especificación	Método
Cuenta Estándar	UFC / g	Max. 10,000	AOAC 990.12
Coliformes Totales	UFC / g	Max.50	BAM Ch.4, 8th ed.

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V. FICHA TECNICA	Código: NF18-55
		Versión: A
		Emisión: Mayo 2021
		Revisión: Junio 2021
		Página 4 de 4

Hongos	UFC / g	Max. 100	AOAC 2014.05
Levaduras	UFC / g	Max. 100	AOAC 2014.05
E. Coli	UFC/g	Negativo en 25 g	BAM Ch.4, 8th ed.
Salmonella	NA	Negativo en 375 g	AOAC 2016.01

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.

Q. N. Alejandra Angeles Manjarréz.

Jefe de Calidad