

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

Ficha Técnica de Harina de Maíz.

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Harina de Maíz.

3.- Descripción del Producto:

La harina de maíz ha constituido un alimento básico desde hace muchos años en diversas poblaciones. Procede del maíz, un cereal conocido por todos procedente de América, que se usa en la cocina para preparar diversidad de recetas. Además de en repostería, suele utilizarse como masa para elaborar platillos y recetas de primera.

4.- Propiedades de Producto.

- . Esta harina es especialmente beneficiosa para los celíacos porque no contiene gluten.
- Una de las propiedades de la harina de maíz es que presenta un alto valor energético, similar al trigo, si bien tiene mayor cantidad de grasas y menos proteínas. Para hacernos una idea, el aporte calórico se sitúa en torno a 330 kcal/100 g.
- Es buena porque contiene vitaminas y minerales. Entre las primeras, destacan la A, B1, B5, C, E y K, y como minerales, nombraremos el calcio, fósforo, zinc, magnesio y potasio. Gracias a ello, fortalece el sistema óseo y estimula su crecimiento, y beneficia la salud cardíaca y el sistema nervioso.
- Otra característica que define la harina de maíz es que su aporte en fibra es de 9,5 g/100 g. Lo cual es beneficioso para prevenir los trastornos digestivos, regular el intestino y reducir el riesgo de padecer estreñimiento.
- Seguro que no sabías que tiene un poderoso efecto antioxidante. Esta acción hace posible combatir los radicales libres. Y no solo frena el

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

envejecimiento, pues también es un alimento recomendado para tratar el sobrepeso.

- El color amarillo que presenta se debe a carotenos que contiene. Éstos aportan propiedades importantes al organismo, como puede ser la lucha contra la oxidación celular y la mejora de la vista.
- Además ofrece un importante efecto saciante que nos permitirá comer este alimento sin necesidad de quedarnos sin hambre.

5.- Usos del Producto.

La harina de maíz tiene diversos usos: en arepas, tortillas mexicanas, masa para tamales y empanadas, tortas y bizcochos, o añádala a rebozados. Si desea hacer masa para pan, debe combinarla con otras harinas como las de trigo o centeno para obtener una consistencia adecuada.

6.- Presentación:

Saco de papel kraft con 25 Kg.

7.- Tabla Nutricional:

	Cantidad por porción 100 g
Calorías	370
Grasas totales	1.8 g
Ácidos grasos saturados	0.2 g
Colesterol	0 mg
Sodio	7 mg
Carbohidratos	79 g
Fibra Dietética	3.9 g
Azúcares	1.6 g
Proteína	7 g

8.- Características Organolépticas:

ANALISIS	RESULTADO
Color	De blanco a beige claro
Olor	Característico al maíz
Sabor	Característico al maíz
Textura	Polvo sin grumos con textura suave

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

9.- Propiedades Físicas:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Humedad	15	%

10.- Información Microbiológica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD
Mésofilos aerobios	< 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 el producto en un lugar fresco y seco.

13.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.