

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

Ficha Técnica de Harina de Mijo.

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Harina de Mijo.

3.- Descripción del Producto:

La harina de mijo, es el producto de pulverizar finamente el grano del mijo.

El mijo es un cereal sin gluten por lo que puede ser consumido por los celíacos. Tiene sus múltiples aplicaciones y beneficios lo cual lo convierten en un buen recurso en la cocina.

4.- Propiedades de Producto.

Destaca primeramente su alto contenido de proteína, también por ser una harina muy rica en magnesio, que ayuda a mejorar el tono muscular y el sistema nervioso.

También es una harina muy rica en fibra, entonces se traduce en un alimento que ayuda y de forma muy efectiva a regular los niveles de colesterol en la sangre, los niveles de glucosa, de triglicéridos y hasta ayuda al intestino a mejorar su función.

Es una harina que contiene una fuente cuantiosa de vitaminas del grupo "B" mientras que por otra parte posee fósforo, hierro y ácidos grasos. Esto se traduce como un alimento con un sinfín de propiedades preventivas

5.- Usos del Producto.

El mijo es muy usado en las recetas como panes enriquecidos, es decir se elaboran panes y se agrega esta harina para tener un aporte nutritivo de más peso.

Otro de los usos más populares de esta harina de mijo tiene que ver con la elaboración de cremas o masas para pastelería y bollería

El mijo es un alimento que por su sabor neutro puede servir para preparaciones dulces o saladas, es un ingrediente que se puede agregar en recetas como sopas para espesarla y ponerle más valor alimenticio.

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

6.- Presentación:

Saco de papel kraft con 25 Kg.

7.- Tabla Nutricional:

	Cantidad por porción 100 g
Calorías	382
Grasas totales	4.25 g
Colesterol	0 mg
Carbohidratos	75.1 g
Fibra Dietética	3.5 g
Azúcares	1.66 g
Proteína	10.75 g

8.- Características Organolépticas:

ANALISIS	RESULTADO
Color	De beige a amarillo claro
Textura	Polvo sin grumos con textura suave

9.- Especificaciones:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Humedad	12	%

10.- Información Microbiológica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD
Mésofilos aerobios	< 100,000	UFC/g
Coliformes totales	< 100	MPN/g
Hongos	< 200	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.

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

13.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.

Q. N. Alejandra Ángeles Manjarréz.

Jefe de Calidad