

	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 Garbanzo.

3.- Descripción del Producto:

La Harina de garbanzo, es el producto de pulverizar finamente ciertas variedades de garbanzos limpios, secos y libres de impurezas, tiene un color amarillo claro característico de los garbanzos, de sabor muy suave. Es una harina más aromática que la harina de trigo, y no contiene gluten.

4.- Propiedades de Producto.

Contiene una gran variedad de proteínas vegetales y fibra que ayudan al tránsito intestinal y regula el organismo.

Además, la harina de garbanzo contiene hidratos de carbono de absorción lenta, lo que ayuda a las dietas para bajar de peso o para ayudar a hacer la digestión, ya que tardan más en consumirse, ayudando a controlar el hambre durante más tiempo. El aporte calórico de esta harina es perfecta para deportistas, ya que les da energía a la vez que no les perjudica la dieta. También es importante resaltar la gran cantidad de hierro de los garbanzos y de la harina de garbanzo por consiguiente, que puede llegar a triplicar el aporte de hierro de la carne.

De todas las vitaminas que contienen los garbanzos y por consiguiente la harina de garbanzo, las más abundantes son las vitaminas del grupo B. Así, entre las propiedades de la harina de garbanzo se encuentran unas vitaminas tan necesarias para el organismo como la vitamina A, vitamina B (B1-tiamina, B2, - riboflavina, B3-niacina, B6, B9- folacina), vitamina C y vitamina E. La harina de garbanzo tiene buenas cantidades de ácidos grasos como el Omega 6.

5.- Usos del Producto.

Este tipo de harina es increíblemente popular y es muy utilizada para cocinar muchos tipos de recetas, ya sean platos fríos, calientes, dulces o salados.

Se puede utilizar para rebozados y fritos, para hacer masas y elaborar empanadas, pizzas, como espesante no solo en salsas, sino también para preparar masas de carne picada para hacer albóndigas y hamburguesas, también puede ser como un sustituto del huevo.

	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

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.- Tabla Nutricional:

DECLARACION NUTRIMENTAL	Por porción 100 g
Contenido energético por envase 500 g	1950 Kcal/8164.2 kJ
Contenido energético por 100 g	390 Kcal/1632.8 kJ
Proteínas	20 g
Grasas totales	7 g
Grasas Saturadas	0 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	57 g
Azúcares	57 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra Dietética	5 g
Sodio	25 mg

8.- Características Sensoriales:

ANALISIS	RESULTADO
Color	Amarillo claro a beige
Olor	Característico al garbanzo
Sabor	Característico al garbanzo
Textura	Polvo fino y liviano

9.- Especificaciones:

Fisicoquímicas:

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

10.- Información Microbiológica:

	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

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD	MÉTODO
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

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.