

	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 Tapioca.

3.- Descripción del Producto:

La tapioca proviene de la raíz de yuca y es un almidón con alto contenido en nutrientes. Esta harina se usa en la actualidad por sus propiedades saludables pero también como ingrediente de numerosas recetas. La tapioca es muy utilizada para hacer postres, sopas, etc.

4.- Propiedades de Producto.

La harina de tapioca es rica en hidratos de carbono, proteínas, fibra, vitaminas B y C, y minerales como el calcio, fósforo, magnesio, hierro, sodio, zinc.

- Es anticancerígena.
- Reduce el riesgo de padecer anemia gracias a su elevado contenido en hierro.
- Mejora la circulación sanguínea.
- Facilita la digestión al ser rica en fibra y proteínas. Esto hace que sea efectiva contra el estreñimiento, la inflamación o el dolor abdominal.
- No contiene gluten por lo que es un alimento apto para celíacos.
- Genera sensación de saciedad, por ello es una gran aliada para dietas de adelgazamiento.
- Su nivel de proteína ayuda a que el cuerpo tenga un buen rendimiento físico.
- Fortalece los huesos debido a su contenido en vitamina K, calcio y hierro.
- Combate la malformación congénita.

	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

5.- Usos del Producto.

Se utiliza en la preparación directa de salsas, sopas y guisados, donde también se agrega como un espesante y gelificante, gracias a sus propiedades. Igualmente, la harina de tapioca es empleada en la preparación de diversos postres, tales como pudines, torticas y galletas, papillas con leche y chocolate y otra cantidad de platillos dulces.

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	1700 Kcal/7117.5 kJ
Contenido energético por 100 g	340 Kcal/1423 kJ
Proteínas	0 g
Grasas totales	0 g
Grasas Saturadas	5 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	85 g
Azúcares	85 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra Dietética	0 g
Sodio	0 mg

8.- Características Sensoriales:

ANALISIS	RESULTADO
Color	Blanca
Textura	Polvo sin grumos con textura suave

9.- Características Físicoquímicas:

	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	METODO
Humedad	Máx. 15	%	NOM-116-SSA-1994

10.- Información Microbiológica:

ANALISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD	METODO
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 y en su empaque original.

12.- Almacenamiento:

Mantener el producto, en un lugar fresco y seco.

13.- Alérgenos:

Libre de alérgenos.