	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA ELABORAR HOT CAKES SIN AZUCAR

## Ficha Técnica para Harina Preparada para Elaborar Hot Cakes sin Azúcar

**1.- Marca comercial:** *U-MIX*

**2.- Denominación del producto:** Harina preparada para elaborar hot cakes sin azúcar.

**3.- Descripción del Producto:**

Es un producto nacional, que consiste en la mezcla, de los siguientes ingredientes:

- Harina de arroz
- Harina de amaranto
- Goma Xantana
- Bicarbonato de sodio
- Almidón de maíz
- Sal


El Proceso de elaboración incluye las siguientes operaciones:

- Pesado
- Mezclado
- Envasado
- Almacenamiento
- Distribución del producto.

**4.- Propiedades del producto:**

La harina preparada para elaborar Hot Cakes sin azúcar, resulta muy beneficiosa para la salud debido a sus propiedades nutricionales:

- Sin gluten.
- Sin azúcar.
- Con proteína.
- Con fibra.
- Bajo contenido de grasa.

	NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.
	FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA ELABORAR HOT CAKES SIN AZUCAR

- Proporciona energía, por su alto contenido de carbohidratos.
- Bajo contenido de sodio.

#### 5.- Uso del Producto:

Se utiliza para preparar hot cakes.

#### 6.- Presentación:

- Saco de 25 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.
- Bolsa de 400 g de grado alimenticio tipo “stand up pouch” con zipper.

#### 7.- Tabla Nutricional:

	Cantidad por porción 100 g
Calorías	353 kcal
Grasas totales	1 g
Ácidos grasos saturados	0.3 g
Sodio	774 mg
Carbohidratos Totales	78 g
Fibra Dietética	2 g
Azúcares	0.05 g
Proteína	4 g

#### 8.- Características Organolépticas:

PARAMETROS	RESULTADO
Color	Blanco
Textura	Polvo fino, suave y homogéneo

#### 9.- Especificaciones:

##### Físicas:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Humedad	12	%

##### Microbiológicas:



NF 18 INTERNATIONAL CORPORATION S.A. DE C.V.

FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA  
ELABORAR HOT CAKES SIN AZUCAR

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Mésofilos aerobios	< 100,000	UFC/g
Coliformes totales	< 100	UFC/g
Hongos y levaduras	< 200	UFC/g

**10.- Caducidad:**

12 meses a temperatura a ambiente y en su empaque original.

**11.- Almacenamiento:**

Mantener el producto en un lugar fresco y seco.

**12.- Alérgenos:**

Libre de Alérgenos