

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

Ficha Técnica para Harina Preparada para Elaborar Pastel sin Azúcar

1.- Marca comercial: *U-MIX*

2.- Denominación del producto: Harina preparada para elaborar pastel sin azúcar y sin gluten.

3.- Descripción del Producto:

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

- Harina de arroz
- Harina de amaranto
- Bicarbonato de sodio
- Almidón de maíz
- Fibra (Cáscara de Psyllium plántago)
- Sal
- Goma xantana.

El Proceso de elaboración incluye las siguientes operaciones:

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

4.- Propiedades del producto:

La harina preparada para elaborar Pastel sin gluten, resulta muy beneficiosa para la salud debido a sus propiedades nutricionales:

- Sin gluten.
- Sin azúcar.
- Con proteína.
- Con fibra.
- Bajo contenido de grasa.
- Proporciona energía, por su alto contenido de carbohidratos.

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

- Bajo contenido de sodio.

5.- Uso del Producto:

Se utiliza para preparar pastel.

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	337 kcal
Grasas totales	1.4 g
Ácidos grasos saturados	0.4 g
Sodio	776 mg
Carbohidratos Totales	73 g
Fibra Dietética	2 g
Azúcares	0.05 g
Proteína	6 g

8.- Características Organolépticas:

PARAMETROS	RESULTADO
Color	Blanco
Textura	Polvo fino, suave y homogéneo

9.- Especificaciones:

Físicas:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
Humedad	12	%

Microbiológicas:

ANALISIS	RESULTADO	UNIDAD
----------	-----------	--------



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

**FICHA TECNICA PARA HARINA PREPARADA PARA
ELABORAR PASTEL SIN AZUCAR**

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