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

### ***Ficha Técnica para Harina Preparada para Elaborar Pastel sin Gluten***

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

**2.- Denominación Genérica y Específica del producto:** Harina preparada para elaborar pastel sin gluten.

**3.- Descripción del Producto:**

Es un producto nacional, que consiste en una mezcla, con los siguientes ingredientes:

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

**4.- Proceso de Fabricación incluye las siguientes operaciones:**


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

**5.- Empaque:**

- Saco de 25 kg de grado alimenticio con material de polipropileno.
- Bolsa de 500 g de grado alimenticio tipo “stand up pouch” con zipper.

**6.- Vida útil:**

12 meses a temperatura a ambiente.

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

**7.- Uso:**

Se utiliza para preparar pastel.

**8.- Almacenamiento:**

Mantener en el envase original y en un lugar fresco y seco.

**9.- Distribución:**

Se realiza en camiones a temperatura ambiente.

**10.- Especificaciones**

**Físico-Químicas**

% Humedad	Max. 12.0
-----------	-----------

**Microbiológicas**

Coliformes Totales (UFC/g)	< 100
Mesofílicos Aerobios (UFC/g)	<100,000
Hongos y Levaduras (UFC/g)	<200