



FICHA TECNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA AZUL (GALLETERA)

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

TRAZABILIDAD

LYCAD= Lote y fecha de caducidad (Día, mes y año)
Fecha de caducidad: 4 meses después de ser envasada
Ejemplo: LYCAD210225

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO

La harina es el polvo que se obtiene de la molienda del grano de trigo maduro, entero o quebrado, limpio, sano y seco, en el que se elimina gran parte de la cascarilla (salvado) y el germen. El resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.

ORIGEN

Mexico

METODO DE PRODUCCIÓN

Molienda gradual de trituración y reducción.

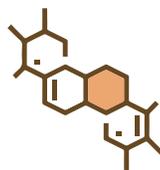
CARACTERÍSTICAS

FÍSICAS



Color: Blanco Cremoso
Olor: Característico del Producto, sin olor extraño
Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto: Partícula diminuta (Polvo Fino)

QUÍMICAS



Almidón.
Proteínas/ gluten.
Azúcares simples.
Materias grasas.
Materias minerales

BIOLOGICAS



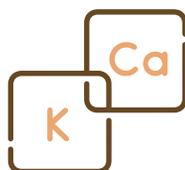
Es un producto que al entrar en contacto con agua tiene reacciones enzimáticas importantes.



FICHA TECNICA DE HARINA DE TRIGO
FORTUNA AZUL (GALLETERA)

VITAMINAS Y MINERALES

PARAMETRO	NIVEL MINIMO DE ADICIONADO mg/kg DE HARINA
MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1)	≥ 5.0
RIBOFLAVINA (VITAMINA (B2)	≥ 3.0
NICOTINAMIDA (VITAMINA B3)	≥ 35.0
ACIDO FOLICO	≥ 2.0
HIERRO (COMO ION FERROSO)	≥ 40.0
ZINC	≥ 40.0



COMPOSICIÓN

MEZCLA VITAMINICA



Tiamina	El CRF 21 Sec.184.1878 Sustancia reconocida como segura como seguras GRAS.
Riboflavina	El CRF 21 Sec.184.1695 Sustancia reconocida como segura GRAS
Nicotinamida	El CRF 21 Sec.184.1535 Sustancia reconocida como segura GRAS.
Ácido fólico	El CRF 21 Sec.172.345 reconocido como apto para consumo humano.
Hierro (Fumarato ferroso)	El CFR 21 Sec. 172.350 Reconocido como apto para consumo humano
Zinc (óxido de zinc)	El CRF 21 Sec.182.8991 Sustancia reconocida como segura GRAS.

AGENTE BLANQUEADOR

Peróxido de Benzoílo al 32%	El CRF 21 Sec.184.1157 Sustancia reconocida como segura GRAS GRAS
-----------------------------	---

Harina de Trigo 99.967%



FICHA TECNICA DE HARINA DE TRIGO

FORTUNA AZUL (GALLETERA)

USO PREVISTO	<p>El producto ha sido fabricado para la elaboración de productos horneados de consumo humano, de tal manera que se asegura la no contaminación que pudiese comprometer la inocuidad de los alimentos y productos que contenga.</p> <p>El material debe de conservarse antes y después de su uso en un lugar seco y fresco, libre de humedad.</p>
MANIPULACIÓN INAPROPIADA PERO NO MALINTENCIONADA.	<p>La harina de trigo está destinada para la elaboración de alimentos horneados, el uso del producto para otros fines será responsabilidad del cliente, ejemplo de otros usos expresados a manera enunciativa más no limitativa:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pegamento▪ Excipiente▪ Estabilizante▪ Uso fuera de la fecha de caducidad▪ El almacenamiento erróneo del que se indica en el etiquetado <p>Lo anterior no garantiza la inocuidad de los alimentos y/o productos elaborados; Si ello llegara a ocurrir, NO UTILICE el producto para alimentos y/o productos farmacéuticos a menos que tenga un proceso de eliminación de microorganismos.</p>
ALMACENAJE	Almacenar en lugar limpio, seco y fresco.
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	10Kg, 44 Kg y a granel.
MÉTODO DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE	Las condiciones óptimas son sobre tarimas de plástico en ambiente fresco y seco para colocación de sacos, en silos o tolvas de concreto o de metal que estén limpios y sanitizados.
METODO DE DISTRIBUCIÓN	Caja Seca para los bultos de cualquier peso y en Tolva a Granel.
VIDA ÚTIL	4 meses después de envasado.
PREPARACIÓN O TRATAMIENTO PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO	Ninguno, es de uso directo como materia prima.
NORMATIVIDAD APLICABLE	<p>NOM -247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas –información comercial y sanitaria.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p>



FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO
FORTUNA AZUL (GALLETERA)

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
HUMEDAD	MAXIMO 14.0	%	AACC 44-11.01
PROTEINA	MÍNIMO 9.0	%	AACC 39-11.01
CENIZAS	0.58 MAX	%	MX-F-NORMEX-2002

ALVEOGRAMA	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
FUERZA (W)	50 - 170	X10-4 JOULES	AACC 54-30.02
EQUILIBRIO (P/G)	1.0 A 3.5	N/A	AACC 54-30.02 AACC 54-30.02

FARINOGRAMA	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
ABSORCION	52.0 % Mín.	%	AACC 54-21.01
ESTABILIDAD	2.0 A 8.0	minutos	AACC 54-21.01

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
COLIFORMES TOTALES	N/A	ufc/g	NOM-113-SSA1-1994
MESOFILOS AEROBIOS.	50,000 Máx.	ufc/g	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS	300 Máx.	ufc/g	NOM-111-SSA1-1994
SALMONELA	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-210-SSA1-2014
E. COLI	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-210-SSA1-2014



FICHA TECNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA AZUL (GALLETERA)

INFORMACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD

PARAMETRO	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
PARTICULAS METALICAS FERROSAS/ NO FERROSAS (> 2.5 mm)	AUSENCIA	mm	(DETECTOR DE METALES)
PARTICULAS DE ACERO INOX. (> 3.0 mm)	AUSENCIA	mm	(DETECTOR DE METALES)
FRAGMENTOS DE INSECTO	≤ 50	Pzas./ 50 g	NOM-247-SSA1-2008
PELOS DE ROEDOR	≤ 1.0	Pzas./ 50 g	NOM-247-SSA1-2008
EXCRETAS	≤ 0.0	Pzas./ 50 g	NOM-247-SSA1-2008
CONTENIDO DE OGM ^ S	AUSENCIA	N/A	DECLARADO
CONTIENE ALERGENOS	GLUTEN DE TRIGO	N/A	DECLARADO
PLAGUICIDAS Y/O PESTICIDAS	AUSENCIA	N/A	AUTORIZADO CICOPLAFFEST
AFLATOXINAS	20.0	µg/Kg.	R.O.S.A-M (ELISA)
PLOMO (Pb)	0.5	mg/kg	NOM-247-SSA1-2008
CADMIO (Cd)	0.1	mg/kg	NOM-247-SSA1-2008

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL POR CADA 100g

Contenido Energético	1370.6 kJ (327.6 kcal)
Proteínas	9.2 g
Grasas (lípidos)	1.2g, de las cuales 0.3 g de grasa saturada
Carbohidratos	70.0 g, de las cuales 0.0 g de azúcares
Fibra dietética	3 mg
Sodio	0 mg
Ácido Fólico	0.2 mg
Hierro (Como ión ferroso)	4.0 mg
Vitamina B1	0.5 mg
Vitamina B2	0.3 mg
Vitamina B3	3.5 mg
Zinc	4.0 mg





FICHA TECNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA AZUL (GALLETERA)

FUNCIONALIDAD



Harina para la elaboración de galletas, los mejores resultados se obtienen de esta harina con buen equipo de amasado y refinado (cola de cochino, molinilla o gancho) para obtener una masa sedosa y elástica, absorbe la cantidad específica de líquidos que le permiten entregar una buena cantidad de galletas por bulto, corteza crujiente y de sabor exquisito. Así como variedades especiales de panes dulces y deliciosos al paladar. Se desempeña muy bien en cualquier clima, sea este húmedo o seco, frío o cálido, nada más teniendo en cuenta las variaciones que las condiciones climáticas obligan en las fórmulas panaderas. Esta harina ofrece fácil amasado y excelente acabado en el producto terminado.

OTROS: Producto grado alimenticio, Producto Kosher- Kashrut, Producto Vegan, Producto Halal, Producto alérgeno, Contiene gluten.

CONTROL DE CAMBIOS

REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	FECHA
0	Creación del Sistema de Gestión Integral	Agosto, 2013
1	Se revisa Manipulación inapropiada pero no malintencionada	Septiembre 2016
2	Se anexa información sobre aflatoxinas, plomo(Pb) y Cadmio (Cd). Cambio de logo. Actualización de norma de referencia ISO9001:2015.	Junio 2018
3	Actualización de norma ISO22000:2018 , también se agrega en encabezado mes y año de próxima revisión.	Julio 2019.
4	Actualización de normas FSSC22000 v5.	Noviembre 19
5	Actualización de imagen, revisión de parámetros y regulación gubernamental.	Agosto 2022

Elaboró

Gerente de Aseguramiento de calidad

Revisó

Director Comercial

Autorizó

Líder del Equipo HACCP



CLIENTE

NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DE RECIBIDO