HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

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	México
MÉTODO 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

BIOLÓGICAS

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

HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

VITAMINAS Y MINERALES

PARÁMETRO	NIVEL MÍNIMO DE ADICIONADO mg/kg DE HARINA
MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1)	≥ 5.0
RIBOFLAVINA (VITAMINA (B2)	≥ 3.0
NICOTINAMIDA (VITAMINA B3)	≥ 35.0
ÁCIDO FÓLICO	≥ 2.0
HIERRO (COMO ION FERROSO)	≥ 40 .0
ZINC	≥ 40 .0

HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

COMPOSICIÓN		
MEZCLA ENZIMÁTICA	Amilasa fungal estandarizada	El CRF 21 Sec.137.105 reconocido como apto para consumo humano.
	Xilanasas	CODEX ALIMENTARIO
	L-Ácido ascórbico	El CRF 21 Sec.182.3013 Sustancia reconocida como segura GRAS.
	Lipasa	El CFR 21 Sec. 184.1420 Reconocido como seguro.
	Azodicarbonamida	El CRF 21 Sec.172.806 reconocido como apto para consumo humano.
	Carbonato de calcio	El CFR 21 Sec. 184.1191. Sustancia reconocida como segura GRAS.
	Caolín grado alimentario	186.1256. Sustancia reconocida como segura GRAS.
MEZCLA VITAMÍNICA	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.

Harina de Trigo 99.967%

HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

USO PREVISTO	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. El material debe de conservarse antes y después de su uso en un lugar seco y fresco, libre de humedad.
MANIPULACIÓN INAPROPIADA PERO NO MALINTENCIONADA	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: ▪ Pegamento ▪ Excipiente ▪ Estabilizante ▪ Uso fuera de la fecha de caducidad ▪ El almacenamiento erróneo del que se indica en el etiquetado 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.
ALMACENAJE	Almacenar en lugar limpio, seco y fresco.
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	10 Kg, 25 Kg, 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.
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	Caja Seca para los bultos de cualquier peso y en Tolva 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	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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas –información comercial y sanitaria. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
HUMEDAD	MÁXIMO 15.0	%	AACC 44-11.01
PROTEÍNA	MÍNIMO 11.4	%	AACC 39-11.01
CENIZAS	0.600 MÁXIMO	%	MNX-F-NORMEX-2002
GLUTEN HÚMEDO	28.0 MÍNIMO	%	AACC 38-12.02 (GLUTOMATIC)

GRANULOMETRÍA

RETENIDO EN MALLA N°100	20% MÁXIMO	%	AACC 55.60-1

ALVEOGRAMA	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
FUERZA (W)	MÍNIMO 300	X10-4 JOULES	AACC 54-30.02
EQUILIBRIO (P/G)	2.5 A 5.0	N/A	AACC 54-30.02
EQUILIBRIO (P/L)	0.70 A 1.3	N/A	AACC 54-30.02

FARINOGRAMA	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
ABSORCIÓN	59.0 % MÍNIMO	%	AACC 54-21.01
ESTABILIDAD	8.0 A 15.0	MINUTOS	AACC 54-21.01

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
COLIFORMES TOTALES	N/A	UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
MESÓFILOS AEROBIOS	50,000 MÁXIMO	UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS Y LEVADURAS	300 MÁXIMO	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
SALMONELA	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-210-SSA1-2014
E. COLI	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-210-SSA1-2014

HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

INFORMACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD

PARÁMETROS	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
PARTÍCULAS METÁLICAS FERROSAS/ NO FERROSAS (> 2.5 mm)	AUSENCIA	mm	(DETECTOR DE METALES)
PARTÍCULAS 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 ALÉRGENOS	GLUTEN DE TRIGO	N/A	DECLARADO
PLAGUICIDAS Y/O PESTICIDAS	AUSENCIA	N/A	AUTORIZADO CICOPLAFEST
AFLATOXINAS	<4.0	µg/kg	R.O.S.A-M (ELISA)
AFLATOXINAS B1	<2.0	ppb	NOM-247-SSA1-2008
OCRATOXINAS A	<5.0	ppb	CODEX ALIMENTARIUS
ZEARALENONAS	<75	ppb	CODEX ALIMENTARIUS
VOMITOXINAS	<0.75	ppm	CODEX ALIMENTARIUS
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	1492.98 kJ (351.76 kcal)
Proteínas	12 g
Grasas (lípidos)	1.6 g, de las cuales 0.3 g de grasa saturada
Carbohidratos	72.34 g, de las cuales 0.3 g de azúcares
Fibra dietética	3 mg
Sodio	0 mg
Ácido fólico	0.2 mg
Hierro (como ion ferroso)	4.0 mg
Vitamina B1	0.5 mg
Vitamina B2	0.3 mg
Vitamina B3	3.5 mg
Zinc	4.0 mg

HARINERA ANÁHUAC

EN MANOS DE LOS MEJORES PANADEROS

FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

INDEPENDENCIA MULTIUSOS

FUNCIONALIDAD

Harina con alto contenido de gluten, muy confiable en procesos mecanizados y semi- mecanizados. Su alto contenido de proteínas, así como su alta absorción, la convierten en una gran solución panadera con excelentes rendimientos. Ideal para pan francés, pan blanco y harinas especializadas.
Destaca su comportamiento en hornos con o sin vapor, muy buen volumen de pan y larga vida de anaquel. Es una harina multipropósito.
Uso recomendado: Todo tipo de procesos panificables, pan blanco, bollería, telera, bizcochería, feité, danés, pizza etc.

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	Revisó	Autorizó
Gerente de Aseguramiento de calidad	Director Comercial	Líder del Equipo HACCP

CLIENTE

NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DE RECIBIDO