



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### 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.

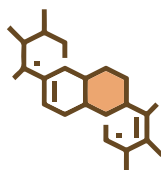
### CARACTERÍSTICAS

#### 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

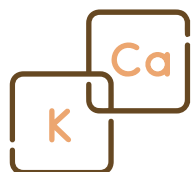


## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### 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  |
| ACIDO FÓLICO .....                         | ≥ 2.0   |
| HIERRO (COMO ION FERROSO) .....            | ≥ 40 .0 |
| ZINC .....                                 | ≥ 40 .0 |



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### 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%**



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### 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 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

25 Kg, 44 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.



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS



| PARÁMETRO                       | ESPECIFICACIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | MÉTODO            |
|---------------------------------|----------------|------------------|-------------------|
| HUMEDAD                         | MÁXIMO 15.0    | %                | AACC 44-11.01     |
| PROTEÍNA                        | MÍNIMO 10.5    | %                | AACC 39-11.01     |
| CENIZAS                         | 0.570 MÁXIMO   | %                | MXN-F-NORMEX-2002 |
| GRANULOMETRÍA                   |                |                  |                   |
| RETENIDO EN MALLA N° 100        | 20% MÁXIMO     | %                | AACC 55.60-1      |
| ALVEOGRAMA                      | ESPECIFICACIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | MÉTODO            |
| FUERZA (W)                      | 260 MÍNIMO     | X10-4 JOULES     | AACC 54-30.02     |
| EQUILIBRIO (P/L)                | 0.60 A 1.3     | N/A              | AACC 54-30.02     |
| FARINOGRAMA                     | ESPECIFICACIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | MÉTODO            |
| ABSORCIÓN                       | 60.0 % 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



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### 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 CICOPALFEST |
| 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      | 1489.92 kJ (356.1 kcal)                      |
| Proteínas                 | 12.3 g                                       |
| Grasas (lípidos)          | 2.1 g, de las cuales 0.3 g de grasa saturada |
| Carbohidratos             | 72.0 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                                       |



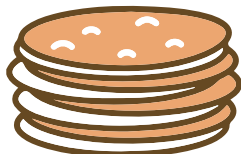


HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO INDEPENDENCIA TORTILLA (EXTRA BLANCA)

### FUNCIONALIDAD



Harina con gran fuerza y con la extensibilidad ideal, apreciada por su alto grado de blancura, para obtener masas con un laminado excelente y absorción de agua superior. Tiene el mejor rendimiento en piezas, así como textura y vida de anaquel.

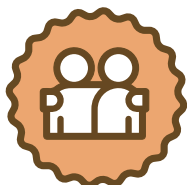
Uso recomendado: Tortillas, pan árabe, pizza, pita.

Tipo de proceso: Tolerancia a la fermentación, proceso especializado en tortilla extra blanca.

### 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 Versión Vigente.                                                                                   | Noviembre 2019  |
| 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