



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA ROJA (PASTELERA)

### 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

#### METO-DO DE PRODUCCIÓN

Molienda gradual de trituración y reducción.

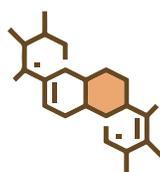
### CARACTERÍSTICAS

#### 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.

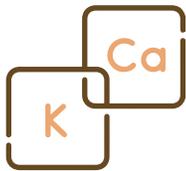


FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO  
**FORTUNA ROJA (PASTELERA)**

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



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA ROJA (PASTELERA)

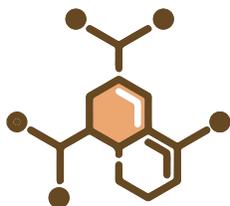
<b>USO PREVISTO</b>	<p>El producto ha sido fabricado para la elaboración de productos horneados de consumo humano, de tal manera que se asegura la no contaminación que pudiese comprometer la inocuidad de los alimentos y productos que contenga.</p> <p>El material debe de conservarse antes y después de su uso en un lugar seco y fresco, libre de humedad.</p>
<b>MANIPULACIÓN INAPROPIADA PERO NO MALINTENCIONADA</b>	<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"><li>▪ Pegamento</li><li>▪ Excipiente</li><li>▪ Estabilizante</li><li>▪ Uso fuera de la fecha de caducidad</li><li>▪ El almacenamiento erróneo del que se indica en el etiquetado</li></ul> <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>
<b>ALMACENAJE</b>	Almacenar en lugar limpio, seco y fresco.
<b>EMPAQUES Y PRESENTACIONES</b>	44 Kg, 25 Kg, granel.
<b>MÉTODO DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE</b>	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.
<b>MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN</b>	Caja Seca para los bultos de cualquier peso y en Tolva Granel.
<b>VIDA ÚTIL</b>	4 meses después de envasado.
<b>PREPARACIÓN O TRATAMIENTO PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO</b>	Ninguno, es de uso directo como materia prima.
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	<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 ROJA (PASTELERA)

### 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  
**FORTUNA ROJA (PASTELERA)**

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
HUMEDAD	14.0% MÁXIMO	%	AACC 44-11.01
PROTEÍNA	10.0 – 11.0	%	AACC 39-11.01
CENIZAS	0.55% MÁXIMO	%	MNX-F-NORMEX-2002
GLUTEN	26 MÍNIMO	%	AA-CC 38-10.0
P.H.	4.5 -5.0	NA	POTENCIOMETRO

GRANULOMETRÍA

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

ALVEOGRAMA	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
FUERZA (W)	100 MÍNIMO	X10-4 JOULES	AACC 54-30.02
EQUILIBRIO (P/L)	1.3 MÍNIMO	N/A	AACC 54-30.02

FARINOGRAMA	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MÉTODO
ABSORCIÓN	52.0 % MÍNIMO	%	AACC 54-21.01
ESTABILIDAD	2.0 A 8.0	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	30,000 MÁXIMO	UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS	150 MÁXIMO	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
SALMONELA	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-114-SSA1-1994
E. COLI	NEGATIVO	NEGATIVO	NMX-AA-042-1987



FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO  
**FORTUNA ROJA (PASTELERA)**

**INFORMACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD**

PARÁMETRO	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 CICOPLAFFEST
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	1354.78 kJ (324 kcal)
Proteínas	8.7 g
Grasas (lípidos)	1.0 g, 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 ióvn ferroso)	4.0 mg
Vitamina B1	0.5 mg
Vitamina B2	0.3 mg
Vitamina B3	3.5 mg
Zinc	4.0 mg





## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO

# FORTUNA ROJA (PASTELERA)

### FUNCIONALIDAD



Harina Especial para un óptimo desempeño en repostería y pastelería, los mejores resultados se obtienen de esta harina con buen equipo de batido, para obtener una consistencia ideal. Se desempeña muy bien en cualquier clima.

### 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 2019
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