



HARINERA
ANÁHUAC



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.ZA

ORIGEN

Mexico

METODO DE PRODUCCIÓN

Molienda gradual de trituración y reducción.

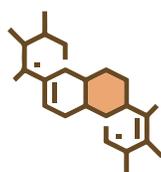
CARACTERÍSTICAS

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.

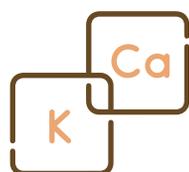


HARINERA
ANÁHUAC



FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA ROJA (PASTELERA)

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.

Harina de Trigo 99.967%



HARINERA
ANÁHUAC



FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA ROJA (PASTELERA)

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 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	25 Kg y 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>



HARINERA
ANÁHUAC



FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA ROJA (PASTELERA)

INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
HUMEDAD	14.0% Máx.	%	AACC 44-11.01
PROTEINA	10.0 – 11.0	%	AACC 39-11.01
CENIZAS	0.55% Máx.	%	MNX-F-NORMEX-2002
GLUTEN	26 Min.	%	AA-CC 38-10.0
p.H.	4.5 -5.0	NA	POTENCIOMETRO

ALVEOGRAMA	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
FUERZA (W)	100 Mín.	X10-4 JOULES	AACC 54-30.02
EQUILIBRIO (P/L)	1.3 Mín.	N/A	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.	30,000 Máx.	ufc/g	NOM-092-SSA1-1994
HONGOS	150 Máx.	ufc/g	NOM-111-SSA1-1994
SALMONELA	NEGATIVO	NEGATIVO	NOM-114-SSA1-1994
E. COLI	NEGATIVO	NEGATIVO	NMX-AA-042-1987



HARINERA
ANÁHUAC



FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO FORTUNA ROJA (PASTELERA)

INFORMACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD

PARÁMETROS	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	1354.78 kJ (324 kcal)
Proteínas	8.7 g
Grasas (lípidos)	1.0g, 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





HARINERA
ANÁHUAC



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 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

Revisión: 5

Versión: Agosto 2022

Vigencia: Agosto 2025

Documento controlado (ISO 9001:2015 / FSSC 22000 Versión Vigente)