



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO GUERRERO

### 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 cascarrilla (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.

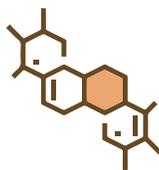
### CARACTERÍSTICAS

#### 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.



HARINERA  
ANÁHUAC

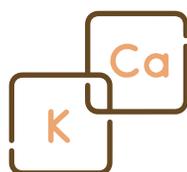


## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO GUERRERO

### 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



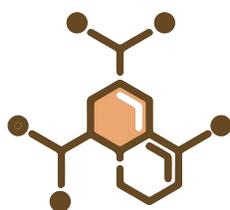
HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO GUERRERO

### 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 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%**



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO GUERRERO

<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 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>	10Kg, 25 Kg y a 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>METODO DE DISTRIBUCIÓN</b>	Caja Seca para los bultos de cualquier peso y en Tolva a 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>



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO GUERRERO

### INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO



#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
HUMEDAD	MAXIMO 15.0	%	AACC 44-11.01
PROTEINA	MÍNIMO 11.0	%	AACC 39-11.01
CENIZAS	0.600 MAX	%	MXN-F-NORMEX-2002
ALVEOGRAMA	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
FUERZA (W)	MÍNIMO 280	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 1.4	N/A	AACC 54-30.02
FARINOGRAMA	ESPECIFICACION	UNIDAD DE MEDIDA	METODO
ABSORCION	57.0 % Mín.	%	AACC 54-21.01
ESTABILIDAD	6.0 A 15.0	minutos	AACC 54-21.01
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
ANALISIS	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



HARINERA  
ANÁHUAC



## FICHA TÉCNICA DE HARINA DE TRIGO GUERRERO

### 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 CICOPLAFEST
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	1454.52 kJ (347.64 kcal)
Proteínas	11.42 g
Grasas (lípidos)	1.4g, 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 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 GUERRERO

### FUNCIONALIDAD



Harina fuerte, muy dinámica, con excelente tolerancia a la fermentación, su alto contenido de proteína proporciona ideales de textura, desarrollo y alto rendimiento en variedades como pan blanco y bizcocho.

Uso recomendado: Pan blanco, bollería, telera, bizcochería, churros.

Tipo de proceso: Tolerancia a la fermentación, procesos semi-mecanizados.

### CONTROL DE CAMBIOS

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

#### 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)**