PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
HARINA SUAVE	**PT168**	Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 2 ó más variedades de trigo

IMAGEN PRESENTACIÓN

ADVERSO

REVERSO

MÉTODO PRODUCCIÓN Y USO PREVISTO

Industrial. Recomendado para la fabricación de Frituras (Botanas), Galletearía (Polvorones), Embutidos y harina de espolvoreo.

USO NO PREVISTO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Se recomienda su uso solo en lo previsto. Cualquier uso no declarado en las especificaciones de producto terminado, es responsabilidad del usuario.

CARACTERÍSTICAS

- Calidad superior y constante.
- Se obtienen el tamaño y espesor deseado en las galletas.
- Alto rendimiento.
- Versatilidad de usos.

INGREDIENTES

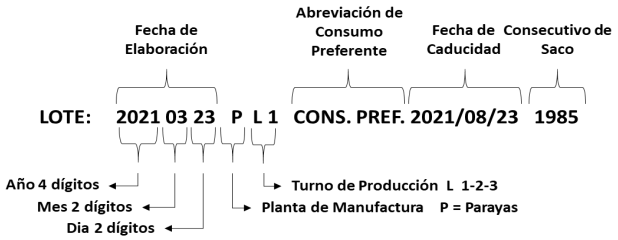
Harina de trigo **(este producto contiene gluten).**

EVALUACIÓN SENSORIAL		
ANÁLISIS	**ESPECIFICACIONES**	**MÉTODO**
Apariencia	Polvo fino homogéneo	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente cremoso	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial
EVALUACIÓN FISICOQUÍMICA		
% Humedad	12.5 – 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.50 – 0.65 %	Mufla
W (Joules)	100 – 270 +/- 10	AACC 54-30.20
Proteínas (N x 5.84)	7.0 – 10.5 %	NIR Inframatic
Adsorción H_2O	50 – 60 %	AACC 54-21.02
Carbohidratos	65.0 - 75.0 %	NIR Inframatic
Cadmio	0.1 mg/Kg	NOM-117-SSA1-1994
Plomo	0.5 mg/Kg	NOM-117-SSA1-1994
EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA		
Cuenta Total UFC/g	50,000 Máximo	NOM-092-SSA1-1994
Hongos y Levaduras UFC/g	300 Máximo	NOM-111-SSA1-1994
E. Coli	Negativo	CCAYAC-M-004

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL			
Porciones por presentación	25 kg (250)		
Para una porción	100 g	**Contenido Energético**	**340.5 kcal / 1445.5 kJ**
Proteínas	11.0 g	Grasas totales	1.3 g
Hidratos de carbono disponibles	71.2 g	**Grasas saturadas**	**0.3 g**
Azucares	16.3 g	**Grasas trans**	**0 mg**
Azucares añadidos	**0 g**		
Fibra dietética	3.0 g	**Sodio**	**3 mg**

CODIFICACIÓN

Se identifica con un número de lote conformado por:



Nota: El consecutivo puede no llevarlo

Pictograma de Peligro y Rombo de Seguridad

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en recipientes originales cerrados herméticamente, en lugar fresco, seco, protegido de polvo, luz directa y fuentes de calor sobre tarimas de plástico y despegado de la pared 10 cm.

VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buenas condiciones durante seis meses a partir de su fecha de elaboración.

TIPO DE EMBALAJE Y TRANSPORTE DE ENTREGA

Sacos de polipropileno de 25 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas.

PREPARACIÓN Y ETIQUETADO CON RELACIÓN A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

LEGISLACIÓN

Todos los ingredientes contenidos en este producto han sido aprobados para su uso por las normas regulatorias de la FDA (Food and Droug Administration) o están listadas como seguras en las listas de la FEMA GRAS.
CFR (Código de Regulaciones Federales de U.S.A.) en su título 101.9
NOM-086-SSA1-1994, NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008

La información aquí contenida es cierta y proporcionada de buena fe. Sin embargo, será responsabilidad del usuario la evaluación y uso de esta información, tanto durante el almacenamiento de este producto como durante la utilización del mismo.