

HARINA PARA MUFFINS SABOR COCOA

DOCUMENTO CONTROLADO



INGREDIENTES

Harina de arroz, azúcar de agave orgánica, fécula de papa, harina de tapioca, harina de coco orgánica, cocoa en polvo, inulina de agave orgánica, polvo para hornear, goma xantana.

LUGAR DE ORIGEN

México

CERTIFICACIONES



PRESENTACIONES

- Bolsa Stand-Up de 500 g
- Saco de 5 kg
- Saco de 25 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Declaración Nutricional		
INFORMACIÓN POR 100 g	INFORMACIÓN POR 50 g	
Contenido energético	252 kcal / (1 056 kJ)	126 kcal / (528 kJ)
Proteínas	5 g	2.5 g
Grasas totales	12 g	6 g
Grasas saturadas	2.5 g	1.3 g
Grasa monoinsaturada	4.5 g	2.3 g
Grasa poliinsaturada	4.5 g	2.3 g
Grasas trans	0 mg	0 mg
Colesterol	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	31 g	15.5 g
Azúcares	9 g	4.5 g
Azúcares añadidos	menos de 1 g	0 g
Fibra dietética	6 g	3 g
Sodio	190 mg	95 mg

*Declaración nutrimental conforme al producto preparado de acuerdo a instrucciones de uso.



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Nuestros muffins están hechos a base de mix de harinas de arroz, tapioca y coco que aportan mayores nutrientes que los muffins hechos con harinas refinadas, ideales para cualquier persona, o aquellas con sensibilidad al gluten; además su sabor es delicioso y su consistencia es única. Su presentación es ideal para preparar varias porciones.



*Imagen de carácter ilustrativo

APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Alimentos: Con este versátil producto se pueden elaborar una gran variedad de productos con un delicioso sabor a cocoa, tales como muffins, roscas, panqués, etc. Simplemente se agrega aceite, leche y huevo.

HARINA PARA MUFFINS SABOR COCOA

DOCUMENTO CONTROLADO



CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDADES	MÉTODO
Humedad	Máx. 15	%	NOM-116-SSA-1994

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDADES	MÉTODO
Mesófilos aerobios	< 150,000	UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
Coliformes totales	< 150	UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
Hongos	< 300	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
E. coli	≤ 3	NPM/g	NOM-210-SSA1-2014
Salmonella spp.	Ausente	25/g	NOM-210-SSA1-2014

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura ideal menor a 35 °C, sin daño estructural del envase primario, preferentemente fuera del alcance de la luz directa.

TIEMPO DE VIDA ANAQUEL

12 meses a temperatura ambiente y en su empaque original.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	AGRADABLE A CACAO
SABOR	AGRADABLE
COLOR	CAFÉ CLARO
CONSISTENCIA	POLVO FINO Y SUAVE

USO PREVISTO

Industria de alimentos para consumo humano.

MERCADO AL QUE VA DIRIGIDO

Población en general mayor a 3 años.

HARINA PARA MUFFINS SABOR COCOA

DOCUMENTO CONTROLADO



ESPECIFICACIONES DE CARGA

**Bolsa Stand-Up
Pouch
PET Mate
PET Natural
de 500 g**

Pallet:
12 piezas por caja
12 cajas por nivel
9 niveles
Total de cajas: **108**
Total de piezas: **1296**
Peso neto: **650 kg**
Peso bruto: **730 kg**




Saco
1 Capa Kraft Blanco
2 Capa Kraft Nat.
3 Capa Kraft Nat.
4 Bolsa Polietileno
Baja Densidad
5 Kg

Pallet:
15 piezas por nivel
10 niveles
Total de piezas: **150**
Peso neto: **750 kg**
Peso bruto: **781.75 kg**

Saco
1 Capa Kraft Blanco
2 Capa Kraft Nat.
3 Capa Kraft Nat.
4 Bolsa Polietileno
Baja Densidad
25 Kg

Pallet:
5 piezas por nivel
8 niveles
Total de piezas: **40**
Peso neto: **1000 kg**
Peso bruto: **1035.64 kg**

MARCO REGULATORIO

-  Norma oficial mexicana [NOM-247-SSA1-2008](#), Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
-  Modificación de la Norma Oficial Mexicana [NOM-051-SCFI/SSA1-2010](#), Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
-  NORMA Oficial Mexicana [NOM-251-SSA1-2009](#), Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.