



<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-26</b>
<b>Emisión</b>	<b>N° Revisión</b>	<b>Páginas</b>
<b>15-Ago-15</b>	<b>02</b>	<b>2</b>

<b>PRODUCTO</b>	<b>CLAVE</b>	<b>DESCRIPCION</b>
<b>HARINA INMACULADA TORTILLA</b>	<b>CHP-001</b>	Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 3 ó más variedades de trigo. Tendencia suave y extensible fácil de laminar. Recomendado para la fabricación de tortillas o pan árabe.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**  
Industrial. Recomendado para la fabricación de tortillas o pan Árabe.

**CARACTERISTICAS**  
Fácil de preparar.  
Inmejorable consistencia y volumen.

#### INGREDIENTES

Harina de trigo, monoglicéridos, estéril lactilato de sodio, agentes reductores, carbonato de calcio y silicato de aluminio.

#### LEGISLACION

Todos los ingredientes contenidos en este producto han sido aprobados para su uso por las normas regulatorias de la FDA (Food and Drug Administration) o están listadas como seguras en las listas de la FEMA GRAS.

<b>ANALISIS</b>	<b>EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES</b>	<b>METODO</b>
Apariencia	Polvo Fino	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente Amarillo	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

<b>EVALUACION FISICOQUIMICA</b>		
% Humedad	13 - 14.4 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.60 - 0.70 %	Mufla
W (Joules)	190 - 280 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 12.0 %	NIR Inframatic
Carbohidratos	60.0 - 75.0 %	NIR Inframatic
Cadmio	0.1 mg/Kg	NOM-117-SSA1-1994
Plomo	0.5 mg/Kg	NOM-117-SSA1-1994

<b>EVALUACION MICROBIOLOGIA</b>		
Cuenta Total UFC/g	50,000 Máximo	NOM-092-SSA1-1994
Hongos y Levaduras UFC/g	300 Máximo	NOM-111-SSA1-1994
E. Coli NMP/gr	Negativo	CCAYAC-M-004



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-26
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

NUTRIENTE	INFORMACION NUTRIMENTAL	
	Por cada 1000 gr	% I.D.S.
Hierro	40.0 mg	24.0
Tiamina (Vitamina B1)	5.0 mg	62.0
Riboflavina (Vitamina B2)	3.0 mg	36.0
Niacina (Vitamina B3)	35.0 mg	33.0
Ácido Fólico (Vitamina B9)	2.0 mg	53.0
Zinc	40.0 mg	41.0

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051.SCF/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008

Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr		
Proteínas		10.6 gr
Grasas		1.4 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.2 gr
Carbohidratos		73.1 gr
De los cuales:	Azúcares	13.8 gr
Fibra Dietética		3.3 gr
Sodio		2 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal



#### 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 10 y 44 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-27
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
----------	-------	-------------

**HARINA ESPUMA DE CHAPALA**

**CHP-002**

Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 3 ó más variedades de trigo. Harina alta patente muy blanca y fina, Alto porcentaje de rendimiento y alto porcentaje de absorción de agua.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**

Industrial, Recomendado para uso en Pastelería, Repostería Fina, Pan de casa y Hot Cakes.

**CARACTERISTICAS**

- Especializada para repostería fina.
- Alta refinada de gran blancura.
- Alto contenido de proteínas.
- Enriquecida con vitaminas y minerales.
- Miga uniforme y piezas más simétricas.
- Gran absorción de agua.
- Productos con muy buen esponjado.
- Horneado parejo y dorado.

**A elaborar galletas:** Mejor sabor, volumen, crujiente y más vida de anaquel.

**Al preparar pastelería:** Miga uniforme y blanca, textura suave, más volumen, mejor sabor y más vida de anaquel.

**INGREDIENTES**

Harina de trigo, Azodicarbomamida, Ácido Ascórbico, Amilasa Fungal, Pentosanases y Enzimas, Hierro, Tiamina (Vitamina B1) Riboflavina (Vitamina B2), Niacina (Vitamina B3), Ácido Fólico (Vitamina B9) y Zinc.

**LEGISLACION**

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.

ANALISIS	EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES	METODO
Apariencia	Polvo fino homogéneo	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente cremoso	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 – 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.56 – 0.70 %	Mufla
W (Joules)	200 – 270 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 13.0 %	NIR Inframatic
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

EVALUACION MICROBIOLOGIA		
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



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-27
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

NUTRIENTE	INFORMACION NUTRIMENTAL	
	Por cada 1000 gr	% I.D.S.
Hierro	40.0 mg	24.0
Tiamina (Vitamina B1)	5.0 mg	62.0
Riboflavina (Vitamina B2)	3.0 mg	36.0
Niacina (Vitamina B3)	35.0 mg	33.0
Ácido Fólico (Vitamina B9)	2.0 mg	53.0
Zinc	40.0 mg	41.0

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051.SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008

Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr		
Proteínas		11.2 gr
Grasas		1.9 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.4 gr
Carbohidratos		71.5 gr
De los cuales:	Azúcares	15.4 gr
Fibra Dietética		1.4 gr
Sodio		3 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal.



#### 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 10, 24 y 44 Kg. Envase de papel de 500 gr, 1 y 2 Kg. Envase plástico de 1 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-28</b>
<b>Emisión</b>	<b>N° Revisión</b>	<b>Páginas</b>
<b>15-Ago-15</b>	<b>02</b>	<b>2</b>

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
----------	-------	-------------

**HARINA INMACULADA**

**CHP-003**

Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 3 ó más variedades de trigo. Harina alta patente muy blanca y fina, Alto porcentaje de rendimiento y alto porcentaje de absorción de agua.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**

Industrial, Recomendado para uso en Panadería (Pan blanco, pan dulce, Bolillos, Churros y Pizzas.)

**CARACTERISTICAS**

Enriquecida con vitaminas y minerales.  
Buena cantidad y calidad del gluten.  
Buena tolerancia al amasado.  
Contiene las cantidades y calidades óptimas de mejorantes.  
Genera buen volumen, miga, corteza y blancura en el pan.  
Libre de bromatos.  
Tenacidad y elasticidad balanceadas.

**INGREDIENTES**

Harina de trigo, Azodicarbomamida, Ácido Ascórbico, Amilasa Fungal, Pentosanasas y Enzimas, Hierro, Tiamina (Vitamina B1) Riboflavina (Vitamina B2), Niacina (Vitamina B3), Ácido Fólico (Vitamina B9) y Zinc

**LEGISLACION**

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.

ANALISIS	EVALUACION SENSORIAL	
	ESPECIFICACIONES	METODO
Apariencia	Polvo fino homogéneo	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente cremoso	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 – 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.58 – 0.70 % +/- 1	Mufla
W (Joules)	200 – 280 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 13.0 % +/- 0.5	NIR Inframatic
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

EVALUACION MICROBIOLOGIA		
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



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-28
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

#### INFORMACION NUTRIMENTAL

NUTRIENTE	Por cada 1000 gr	% I.D.S.
Hierro	40.0 mg	24.0
Tiamina (Vitamina B1)	5.0 mg	62.0
Riboflavina (Vitamina B2)	3.0 mg	36.0
Niacina (Vitamina B3)	35.0 mg	33.0
Ácido Fólico (Vitamina B9)	2.0 mg	53.0
Zinc	40.0 mg	41.0

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1, NOM-051.SCF/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008

#### Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr

Proteínas		11.6 gr
Grasas		1.6 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.3 gr
Carbohidratos		68.6 gr
De los cuales:	Azúcares	14.9 gr
Fibra Dietética		4.9 gr
Sodio		3 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal.



#### 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 10, 22 y 44 Kg, Envase papel de 1 Kg, Envase plástico de 500gr y 1 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
	<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-29</b>
	<b>Emisión</b>	<b>N° Revisión</b>	<b>Páginas</b>
	<b>15-Ago-15</b>	<b>02</b>	<b>2</b>

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
<b>HARINA PARAYAS</b>	<b>CHP-004</b>	Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 3 ó más variedades de trigo. Harina alta patente muy blanca y fina, Alto porcentaje de rendimiento y alto porcentaje de absorción de agua.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**  
Industrial, Recomendado para uso en Panadería Artesanal (Galletas, Botanas, Polvorones)

**CARACTERISTICAS**  
Tendencia suave extensible  
Muy blanca y fina  
Masas elásticas fáciles de laminar  
Buen porcentaje de absorción de agua.  
Calidad constante.

#### INGREDIENTES

Harina de trigo, Azodicarbomamida, Ácido Ascórbico, Amilasa Fungal, Pentosanases y Enzimas, Hierro, Tiamina (Vitamina B1) Riboflavina (Vitamina B2), Niacina (Vitamina B3) y Ácido Fólico (Vitamina B9).

#### LEGISLACION

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.

ANALISIS	EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES	METODO
Apariencia	Polvo fino homogéneo	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente cremoso	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 – 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.58 – 0.70 % +/- 0.5	Mufla
W (Joules)	190 – 260 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 13.0 %	NIR Inframatic
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

EVALUACION MICROBIOLOGIA		
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



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TÉCNICA		E-CAL-29
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

NUTRIENTE	INFORMACION NUTRIMENTAL	
	mgr / gr Mínimo	mgr / gr Máximo
Hierro (Fumarato Ferroso)	152.3 mg	203.8
Tiamina (Vitamina B1)	22.08 mg	29.45
Riboflavina (Vitamina B2)	13.70 mg	18.28
Niacina (Vitamina B3)	182.77 mg	243.69
Ácido Fólico (Vitamina B9)	5.7 mg	7.82

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051.SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008

Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr		
Proteínas		11.1 gr
Grasas		1.2 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.2 gr
Carbohidratos		72.2 gr
De los cuales:	Azucares	10.8 gr
Fibra Dietética		3.2 gr
Sodio		3 mg
Contenido Energético		1460 kJ / 344 Kcal.



#### 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 10 y 44 Kg. Vehículos de caja seca, transporte limpio libre de plagas.

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

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.





<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-30</b>
<b>Emisión</b>	<b>N° Revisión</b>	<b>Páginas</b>
<b>15-Ago-15</b>	<b>02</b>	<b>2</b>

<b>PRODUCTO</b>	<b>CLAVE</b>	<b>DESCRIPCION</b>
<b>HARINA SUAVE</b>	<b>CHP-005</b>	Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 2 ó más variedades de trigo.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**

Industrial. Recomendado para la fabricación de Frituras (Botanas), Galletas, Polvorones, Confitería y Pastelillos.

**CARACTERISTICAS**

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

**INGREDIENTES**

Mezcla de Trigos.

**LEGISLACION**

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.

<b>ANALISIS</b>	<b>EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES</b>	<b>METODO</b>
Apariencia	Polvo Fino	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente Amarillo	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

<b>EVALUACION FISICOQUIMICA</b>		
% Humedad	13 - 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.58 - 0.71 % +/- 1.0	Mufla
W (Joules)	90 - 170 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 13.0 %	NIR Inframatic
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

<b>EVALUACION MICROBIOLOGIA</b>		
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

<b>Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr</b>		
Proteínas		10.3 gr
Grasas		1.7 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0 gr
Carbohidratos		75.5 gr
De los cuales:	Azucares	0 gr
Fibra Dietética		0 gr
Sodio		3 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-30
Emisión	N° Revisión	Paginas
15-Ago-15	02	2

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051.SCFV/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008



#### 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 44 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas.

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-31</b>
<b>Emisión</b>	<b>N° Revisión</b>	<b>Páginas</b>
15-Ago-15	02	2

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
<b>SUAVE ESPECIAL</b>	<b>CHP-006</b>	Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 2 ó más variedades de trigo.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**  
Industrial. Recomendado para la fabricación de Frituras (Botanas), Galletas, Polvorones, Confitería y Pastelillos.

**CARACTERISTICAS**  
Calidad superior y constante.  
Se obtienen el tamaño y espesor deseado en las galletas.  
Alto rendimiento.

**INGREDIENTES**  
Harina de trigo, fumarato ferroso, ácido fólico (vitamina B9), fécula de maíz como vehículo y dióxido de silicio como agente apelmazante.

**LEGISLACION**  
Todos los ingredientes contenidos en este producto han sido aprobados para su uso por las normas regulatorias de la FDA (Food and Drug Administration) o están listadas como seguras en las listas de la FEMA GRAS.

ANALISIS	EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES	METODO
Apariencia	Polvo Fino	Análisis Sensorial
Color	Bianco a ligeramente Amarillo	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 - 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.58 - 0.71 % +/- 1.0	Mufla
W (Joules)	90 - 170 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 13.0 %	NIR Inframatic
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

EVALUACION MICROBIOLOGIA		
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

INFORMACION NUTRIMENTAL		
NUTRIENTE	MINIMO	MAXIMO
Hierro (Fumarato Ferroso)	180.0 mg	240.0 mg
Ácido Fólico (Vitamina B9)	18.0 mg	24.0 mg

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051.SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-31
Emisión	N° Revisión	Paginas
15-Ago-15	02	2



#### 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 44 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas.

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-32</b>
<b>Emisión</b>	<b>Nº Revisión</b>	<b>Páginas</b>
<b>15-Ago-15</b>	<b>02</b>	<b>2</b>

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
----------	-------	-------------

**SUAVE VITAMINADA  
BLANQUEADA**

**CHP-007**

Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 2 ó más variedades de trigo.



**METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO**

Industrial. Recomendado para la fabricación de Frituras (Botanas), Galletas, Polvorones, Confitería y Pastillitos.

**CARACTERISTICAS**

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

**INGREDIENTES**

Harina de trigo, Hierro (Fumarato ferroso), Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Niacina (Vitamina B3), Ácido Fólico (Vitamina B9), Zinc y Peróxido de Bezoilo al 27%.

**LEGISLACION**

Todos los ingredientes contenidos en este producto han sido aprobados para su uso por las normas regulatorias de la FDA (Food and Drug Administration) o están listadas como seguras en las listas de la FEMA GRAS.

ANALISIS	EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES	METODO
Apariencia	Polvo Fino	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente Cremoso	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 - 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.58 - 0.71 % +/- 0.5	Mufla
W (Joules)	90 - 170 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.0 - 13.0 %	NIR Inframatic
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

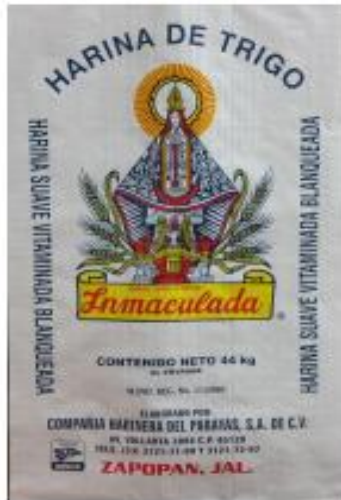
EVALUACION MICROBIOLOGIA		
Cuenta Total UFC/g	50,000 Máximo	NOM-092-SSA1-1994
Hongos y Levaduras UFC/g	300 Máximo	NOM-111-SSA1-1994
E. Coli	Negativo	CCAYAC-M-004

INFORMACION NUTRIMENTAL		
NUTRIENTE	MINIMO	MAXIMO
Hierro (Fumarato Ferroso)	152.0 mg	203.8 mg
Tiamina (Vitamina B1)	22.08 mg	29.45 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	13.7 mg	18.28 mg
Niacina (Vitamina B3)	182.77 mg	243.69 mg
Ácido Fólico (Vitamina B9)	5.70 mg	7.82 mg



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-32
Emisión	Nº Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008



#### 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 44 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas.

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>		<b>Código</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		<b>E-CAL-42</b>
<b>Emisión</b>	<b>N° Revisión</b>	<b>Páginas</b>
<b>15-Ago-15</b>	<b>02</b>	<b>2</b>

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
<b>HARINA ESTANDAR</b>	<b>CHP-017</b>	Producto resultante de la molienda de granos limpios, sanos y enteros, mezcla de 2 ó más variedades de trigo.



#### METODO PRODUCCION Y USO PREVISTO

Industrial. Recomendado para la elaboración de Frituras (Cubierta de cacahuates), Comida para Peces y Aglomerados en Carpintería

#### CARACTERISTICAS

Muy tenaz.  
Con poca extensibilidad.

#### INGREDIENTES

Harina de Trigos.

#### LEGISLACION

Todos los ingredientes contenidos en este producto han sido aprobados para su uso por las normas regulatorias de la FDA (Food and Drug Administration) o están listadas como seguras en las listas de la FEMA GRAS.

ANALISIS	EVALUACION SENSORIAL ESPECIFICACIONES	METODO
Apariencia	Polvo fino homogéneo	Análisis Sensorial
Color	Blanco a ligeramente Amarillo	Análisis Sensorial
Olor	Característico, sin olor extraño	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 - 14.5 % +/- 0.5	Termobalanza
Cenizas	0.70 - 1.0 % +/- 0.5	Mufla
W (Joules)	200 - 290 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	9.5 - 12.5 % +/- 0.5	NIR Inframatic

EVALUACION MICROBIOLOGIA		
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

INFORMACION NUTRIMENTAL		
NUTRIENTE	Por cada 1000 gr	% I.D.S.
Hierro	40.0 mg	24.0
Tiamina (Vitamina B1)	5.0 mg	62.0
Riboflavina (Vitamina B2)	3.0 mg	36.0
Niacina (Vitamina B3)	35.0 mg	33.0
Ácido Fólico (Vitamina B9)	2.0 mg	53.0
Zinc	40.0 mg	41.0



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-42
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	02	2

#### Información Nutricional por Tamaño de Porción: 100 gr

Proteínas		12.6 gr
Grasas		1.9 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.4 gr
Carbohidratos		67.8 gr
De los cuales:	Azucares	8.4 gr
Fibra Dietética		5.5 gr
Sodio		2 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-086-SSA1-1994, NOM-051.SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008



#### 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 44 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas.

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*







NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TÉCNICA		E-CAL-46
Emisión	N° Revisión	Páginas
15-Ago-15	00	2

#### INFORMACION NUTRIMENTAL

NUTRIENTE	Por cada 1000 gr	% I.D.S.
Hierro	40.0 mg	24.0
Tiamina (Vitamina B1)	5.0 mg	62.0
Riboflavina (Vitamina B2)	3.0 mg	36.0
Niacina (Vitamina B3)	35.0 mg	33.0
Ácido Fólico (Vitamina B9)	2.0 mg	53.0
Zinc	40.0 mg	41.0

Los porcentajes de la Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) según NOM-0806-SSA1, NOM-051.SCFI/SSA1-2010 y NOM-247-SSA1-2008

#### Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr

Proteínas		11.6 gr
Grasas		1.6 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.3 gr
Carbohidratos		68.6 gr
De los cuales:	Azúcares	14.9 gr
Fibra Dietética		4.9 gr
Sodio		3 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal.



#### 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 44 Kg. Vehículos caja seca, transporte limpio libre de plagas

#### PREPARACION Y ETIQUETADO CON RELACION A LA INOCUIDAD

Este producto contiene Alérgenos (Gluten).

*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.*



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
HOJA DE SEGURIDAD DE HARINAS		E-CAL-50
Emisión	N° Revisión	Páginas
02-Ene-17	00	4

### SECCION I: IDENTIFICACION

<b>Nombre Comercial</b>	Harina de Trigo
<b>Marca Comercial</b>	Inmaculada, Parayas, Espuma de Chapala, Don Manuel, Suave
<b>Familia Química</b>	Carbohidrato
<b>Sinónimos</b>	Almidón de Trigo
<b>Usos</b>	Industrial, Recomendado para uso en Repostería fina y Panadería (Pan blanco, pan dulce, Bolillos, Churros y Pizzas, Galleta artesanal, botanas, polvorones, Tortillas, etc.)

### SECCION II: IDENTIFICACION DE LOS PELIGROS

<b>Estado OSHA /HCS</b>	Este material no se considera peligroso
<b>N° CAS</b>	9005-25-8
<b>N° CE</b>	232-679-6
<b>Grado de Riesgo</b>	No Disponible
<b>Formula Molecular</b>	$C_6H_{10}O_5)_n$

Pictograma de peligro y Rombo de Seguridad



No hay ingredientes adicionales presentes que, dentro del conocimiento actual del fabricante y en las concentraciones aplicables, se clasifiquen como peligrosos para la salud o el medio ambiente y, por lo tanto, requieran informes en esta sección.

### SECCION III: PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

<b>Estado Físico</b>	Sólido
<b>Apariencia</b>	Polvo fino homogéneo
<b>Color</b>	Blanco a ligeramente cremoso
<b>Olor</b>	Característico, sin olor extraño
<b>Sabor</b>	Característico
<b>Temperatura de Ignición</b>	No Disponible
<b>Densidad Relativa</b>	0.753 gr/cm <sup>2</sup>
<b>pH</b>	6.0 – 7.5
<b>Solubilidad</b>	55 % en Agua
<b>% Humedad</b>	13 – 14.5 % +/- 0.5
<b>Cenizas</b>	0.58 – 0.70 % +/- 1
<b>W (Joules)</b>	200 – 280 +/- 10
<b>Proteínas (N x 5.84)</b>	9.0 – 13.0 % +/- 0.5
<b>Carbohidratos</b>	65.0 – 75.0 %
<b>Cadmio</b>	0.1 mg/Kg
<b>Plomo</b>	0.5 mg/Kg



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
HOJA DE SEGURIDAD DE HARINAS		E-CAL-50
Emisión	Nº Revisión	Páginas
02-Ene-17	00	4

#### SECCION IV: EFECTOS POR EXPOSICION

<b>Contacto con ojos</b>	Puede causar ligera irritación ocular
<b>Contacto con piel</b>	Personas alérgicas puede causar irritación y enrojecimiento de piel
<b>Inhalación</b>	Puede causar ligera irritación de vías respiratorias
<b>Ingestión</b>	En personas alérgicas puede ocasionar cierre de garganta, shock anafiláctico (Choque alérgico)

#### Síntomas / Efectos agudos a la salud

<b>Contacto con ojos</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
<b>Contacto con la piel</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
<b>Inhalación</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
<b>Ingestión</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos

#### Signos / Síntomas de sobreexposición

<b>Contacto con ojos</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
<b>Contacto con la piel</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
<b>Inhalación</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
<b>Ingestión</b>	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos

#### SECCION V: PRIMEROS AUXILIOS

<b>Contacto con ojos</b>	Lavar con abundante agua por lo menos 15 minutos, manteniendo los párpados abiertos.
<b>Contacto con piel</b>	Retire ropa contaminada, lavar con agua abundante y jabón neutro
<b>Inhalación</b>	Mueva a la persona a donde respire aire fresco, lavado de fosas nasales.
<b>Ingestión</b>	Nunca administre nada por la boca a una persona inconsciente, enjuague la boca con abundante agua.
<b>Notas para el medico</b>	Tratar asintóticamente

#### SECCION VI: EQUIPO DE PROTECCION



#### SECCION VII: RIESGOS DE FUEGO O EXPLOSION

##### Existe el riesgo de inflamabilidad de polvo si se cumplen las siguientes condiciones

- 1.- La sustancia se administra en forma finamente distribuida (Polvo – Polvo)
- 2.- La mezcla se dispersa en cantidad suficiente en el aire.
- 3.- si la fuente de ignición está presente (llama, chispa, descarga, electroestática, etc.)

##### La sustancia es combustible

Se debe contar equipo contra incendio fijo y móvil por el alto riesgo de inflamabilidad del producto.



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
HOJA DE SEGURIDAD DE HARINAS		E-CAL-50
Emisión	N° Revisión	Paginas
02-Ene-17	00	4

#### SECCION VIII: LUCHA CONTRA INCENDIO

<b>Agentes Extintores</b>	Agua pulverizada, polvo químico o dióxido de carbono, espuma
<b>Recomendaciones y equipo de protección para combatir fuego</b>	Llevar aparato de respiración para la lucha contra el fuego si es necesario.
<b>Productos peligrosos por combustión</b>	Óxidos de carbono (CO, CO <sub>2</sub> )
<b>Mantener alejado de fuentes de ignición (llama, chispa, descarga, electrostática, etc.)</b>	

#### SECCION IX: MEDIDAS CONTRA DERRAMES

<b>En Caso de Derrame</b>	Use una máscara de polvo. Recoger sin crear polvo, luego ventile el área y lave el sitio del derrame.
<b>Consideraciones de Desecho</b>	Residuos no peligrosos. Si hay forma de reciclar (Composta), debe desecharse de acuerdo con las regulaciones nacionales y locales respectivas. Recoger en contenedores para residuos orgánicos sólidos.

#### SECCION X: ALMACENAMIENTO

<b>Temperatura de almacenamiento</b>	Temperatura ambiente.
<b>Condiciones de Almacenamiento</b>	Mantener en un lugar fresco, seco y bien ventilado, mantener su recipiente bien cerrado.

#### SECCIÓN XII: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

<b>Estabilidad</b>	No Disponible
<b>Incompatibilidad</b>	No Disponible
<b>Riesgo de Polimerización</b>	No Disponible
<b>Productos de Descomposición Peligrosa</b>	No Disponible

#### SECCION XIII: INFORMACION TOXICOLOGICA

<b>Dosis Letal Media Oral o Dérmica (DL<sub>50</sub>)</b>	No Disponible
<b>Dosis Letal Media por Inhalación (CL<sub>50</sub>)</b>	No Disponible

#### SECCION XIV: EFECTOS SOBRE ECOLOGIA

<b>Toxicidad Ambiental</b>	No se encontró información.
<b>Riesgo para Aguas</b>	Bajo riesgo, informe a las autoridades responsables cuando cantidades muy grandes ingresen en el agua, drenaje, alcantarillado o el suelo.

#### SECCION XV: EMBALAJE, TRANSPORTE Y VIDA DE ANAQUEL

<b>Tipo de Presentación</b>	Sacos de polipropileno de 10, 22 y 44 Kg, Envase papel de 1 Kg, Envase plástico de 500gr y 1 Kg.
-----------------------------	--



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
HOJA DE SEGURIDAD DE HARINAS		E-CAL-50
Emisión	N° Revisión	Páginas
02-Ene-17	00	4

**Transporte de Entrega**

Vehículos de caja seca, libre de plaga.

**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.

**SECCION XVI: REGULACION**

**NOM-086-SSA1-1994**, Bienes y servicios, Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, Especificaciones Nutrimientales.

**NOM-051.SCFI/SSA1-2010**, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados, información comercial y sanitaria.

**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.

**SECCION XVII: OTRA INFORMACION**

Este producto contiene alérgenos (Gluten)

INFORMACION NUTRIMENTAL		
NUTRIENTE	Por cada 1000 gr	% I.D.S.
Hierro	40.0 mg	24.0
Tiamina (Vitamina B1)	5.0 mg	62.0
Riboflavina (Vitamina B2)	3.0 mg	36.0
Niacina (Vitamina B3)	35.0 mg	33.0
Ácido Fólico (Vitamina B9)	2.0 mg	53.0
Zinc	40.0 mg	41.0
<b>Información Nutrimental por Tamaño por Porción: 100 gr</b>		
Proteínas		11.6 gr
Grasas		1.6 gr
De las cuales:	Grasas Saturadas	0.3 gr
Carbohidratos		68.6 gr
De los cuales:	Azucares	14.9 gr
Fibra Dietética		4.9 gr
Sodio		3 mg
Contenido Energético		1507 kJ / 355 Kcal.

*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.*