



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

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
HARINA INMACULADA TORTILLA	CHP-001	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.

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

EVALUACION FISICOQUIMICA		
% Humedad	13 - 14.4 % +/- 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

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 NMP/gr	Negativo	CCAYAC-M-004



NOMBRE DEL DOCUMENTO		Código
FICHA TECNICA		E-CAL-26
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-SSA1-1994, 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

Paginas

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

Apariencia
Color
Olor
Sabor

**EVALUACION SENSORIAL
ESPECIFICACIONES**

Polvo fino homogéneo
Blanco a ligeramente cremoso
Característico, sin olor extraño
Característico

METODO

Análisis Sensorial
Análisis Sensorial
Análisis Sensorial
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

COMPAÑIA HARINERA DEL PARAYAS S.A DE C.V.

Av. Vallarta N° 3998, Zapopan, Jal., Mex. CP 45120 Tel: 01 (33) 3121-7100/3121-7257/3122-1265 Fax: 3647-8121

www.harineradelparayas.com.mx



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:	Azucares	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.



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

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.

EVALUACION SENSORIAL		
ANALISIS	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	Nº 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:	Azucares	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.



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

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
HARINA PARAYAS	CHP-004	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.SCF/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.



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

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
HARINA SUAVE	CHP-005	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 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 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

Información Nutricional por Tamaño por Porción: 100 gr		
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.



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

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
SUAVE ESPECIAL	CHP-006	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	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	0.58 - 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.



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

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.



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

PRODUCTO	CLAVE	DESCRIPCION
HARINA ESTANDAR	CHP-017	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

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

HARINA DON MANUEL

CHP-021

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 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, 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	0.58 – 0.70 % +/- 1	Mufla
W (Joules)	270 – 310 +/- 10	Alveografo
Proteínas (N x 5.84)	11.0 - 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 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

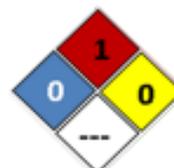
SECCION I: IDENTIFICACION

Nombre Comercial	Harina de Trigo
Marca Comercial	Inmaculada, Parayas, Espuma de Chapala, Don Manuel, Suave
Familia Química	Carbohidrato
Sinónimos	Almidón de Trigo
Usos	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

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

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

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

Contacto con ojos	Puede causar ligera irritación ocular
Contacto con piel	Personas alérgicas puede causar irritación y enrojecimiento de piel
Inhalación	Puede causar ligera irritación de vías respiratorias
Ingestión	En personas alérgicas puede ocasionar cierre de garganta, shock anafiláctico (Choque alérgico)
Síntomas / Efectos agudos a la salud	
Contacto con ojos	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Contacto con la piel	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Inhalación	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Ingestión	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Signos / Síntomas de sobreexposición	
Contacto con ojos	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Contacto con la piel	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Inhalación	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos
Ingestión	No se conocen efectos agudos significativos o riesgos críticos

SECCION V: PRIMEROS AUXILIOS

Contacto con ojos	Lavar con abundante agua por lo menos 15 minutos, manteniendo los párpados abiertos.
Contacto con piel	Retire ropa contaminada, lavar con agua abundante y jabón neutro
Inhalación	Mueva a la persona a donde respire aire fresco, lavado de fosas nasales.
Ingestión	Nunca administre nada por la boca a una persona inconsciente, enjuague la boca con abundante agua.
Notas para el medico	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	Páginas
02-Ene-17	00	4

SECCION VIII: LUCHA CONTRA INCENDIO

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

SECCION IX: MEDIDAS CONTRA DERRAMES

En Caso de Derrame	Use una máscara de polvo. Recoger sin crear polvo, luego ventile el área y lave el sitio del derrame.
Consideraciones de Desecho	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

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

SECCIÓN XII: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad	No Disponible
Incompatibilidad	No Disponible
Riesgo de Polimerización	No Disponible
Productos de Descomposición Peligrosa	No Disponible

SECCION XIII: INFORMACION TOXICOLOGICA

Dosis Letal Media Oral o Dérmica (DL₅₀)	No Disponible
Dosis Letal Media por Inhalación (CL₅₀)	No Disponible

SECCION XIV: EFECTOS SOBRE ECOLOGIA

Toxicidad Ambiental	No se encontró información.
Riesgo para Aguas	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

Tipo de Presentación	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
Información Nutrimental 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:	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.