

FICHA TÉCNICA DE NUTRIHARINA

Esta ficha técnica proporciona información detallada sobre NutriHarina, garantizando transparencia y calidad para consumidores, distribuidores e inversionistas.

1. Información general.

- **Nombre del Producto:** NutriHarina.
- **Presentaciones:**
 - Harina de Garbanzo 100%.
 - Mezcla 65% Harina de Maíz – 35% Harina de Garbanzo.
- **Formato de Venta:**
 - Paquetes de 1 kg.
 - Sacos de 25 kg y 50 kg.
 - Supersacos de 500 kg y 1,000 kg (a granel).
- **Proceso de Producción:**
 - La NutriHarina se obtiene mediante el **horneado del garbanzo utilizando transferencia de calor controlada en bioreactores**, lo que le otorga la característica de ser **precocida**.
 - Durante su producción, el producto es **pasteurizado**, garantizando seguridad microbiológica y mayor vida útil.
 - La tecnología utilizada y la elaboración de la nutriharina están en proceso de patente, asegurando innovación y exclusividad en la producción.
- **Usos:** Panificación, tortillas, galletas, repostería, espesantes, empanizados y productos saludables.

2. Características organolépticas.

Parámetro	Harina de Garbanzo 100%	Mezcla 65% Maíz – 35% Garbanzo
Color	Amarillo pálido a beige.	Amarillo más intenso debido al Maíz.
Olor	Suave, característico a Garbanzo tostado.	Neutro con ligeras notas dulces del Maíz.
Sabor	Ligeramente dulce y con toque terroso.	Suave y equilibrado, ideal para múltiples usos.
Textura	Fina y homogénea, granulometría media a fina.	Similar a la harina de maíz con una leve sensación cremosa.
Aspecto	Harina homogénea, libre de grumos o partículas extrañas.	Harina uniforme, con buena capacidad de cohesión al hidratarse.

3. Características físico-químicas.

Parámetro	Valor Aproximado
Humedad (%)	≤ 10%
Proteína (%)	18-22% (Garbanzo 100%) / 10-14% (Mezcla)
Fibra Dietética (%)	5-8%
Carbohidratos (%)	55-60%
Lípidos (%)	5-7%
Hierro (mg/100g)	4-6 mg
Cenizas (%)	≤ 2%
Energía (kcal/100g)	350-370 kcal

4. Características microbiológicas.

Parámetro	Límite Máximo Permitido
Recuento Aerobios Totales (UFC/g)	≤ 100,000
Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤ 1,000
Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 100
E. coli (UFC/g)	Ausente
Salmonella (25g)	Ausente

5. Información nutricional (por 100 g de producto).

Nutriente	Cantidad
Energía (kcal)	350-370
Proteínas (g)	18-22
Grasas Totales (g)	5-7
Carbohidratos (g)	55-60
Fibra Dietética (g)	5-8
Hierro (mg)	4-6

6. Condiciones de almacenamiento y vida útil.

- **Almacenamiento:** Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y la humedad.
- **Vida Útil:** 12 meses a partir de la fecha de producción en condiciones óptimas de almacenamiento.

7. Aplicaciones y beneficios.

- **Libre de gluten:** Ideal para dietas sin gluten y personas con intolerancia al trigo.
- **Rico en proteínas y fibra:** Contribuye a una alimentación balanceada y saludable.
- **Versatilidad:** Apto para panificación, tortillas, repostería y otros usos culinarios.
- **Sustituto de huevo:** En recetas veganas, se puede usar como aglutinante.
- **Proceso seguro:** La pasteurización garantiza un producto libre de patógenos y con mayor estabilidad.
- **Innovación tecnológica:** La producción mediante bioreactores y la patente en trámite aseguran exclusividad y diferenciación en el mercado.
- **Sabor mejorado:** El proceso en nuestros bioreactores elimina los antinutrientes (saponinas y taninos), responsables del sabor amargo del garbanzo, obteniendo una harina más suave y deliciosa.

8. Regulaciones y certificaciones.

- Cumple con la **Norma Oficial Mexicana (NOM-247-SSA1-2008)** sobre harinas y productos de cereales.
- Certificación **Libre de Gluten** (En proceso).
- Certificación **Halal** (En proceso).

9. Contacto.

- **Empresa:** Agrodrext, S.A.P.I. de C.V.
- **Dirección:** Camino al Desierto de los Leones No. 35, Col. San Ángel Inn, Alcaldía Álvaro Obregón, 01000, CDMX.
- **Correo Electrónico:** info@iagrox.com
- **Teléfono:** +52 55 6413 1021.
- **Sitio Web:** www.nutriharina.com

