

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Junio 2025
	Version.02	Próxima Revisión Junio 2028

TORTILLA DE MAIZ DESHIDRATADA PARA TOSTADAS Y TOTOPOS CON ESPECIAS	
Descripción del producto	Producto elaborado a base de masa nixtamalizada y/o harina de maíz nixtamalizado en conjunto con otros ingredientes, semi-cocido y deshidratado.
Características biológicas (microbiológicas)	Coliformes totales: < 100 UFC/g <i>Referencia: NOM-187-SSA1/SCFI-2002</i>
Características fisicoquímicas	Aflatoxinas: < 12µg/kg Humedad: 12-15% Peso: Varía dependiendo del tipo de pasta. pH: 10-10.20 Longitud: Varía dependiendo del tipo de pasta. Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50g de productos. Nota: Las especificaciones de peso y longitud del producto de acuerdo con el tipo de tortilla deshidratada están especificados en el certificado de calidad. <i>Referencia: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 y especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Características sensoriales (organolépticas)	Color: Ámbar claro Olor: Característico al maíz Textura: Rígida Sabor: Característico del maíz nixtamalizado. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Composición de ingredientes	La tortilla deshidrata para tostadas está compuesta de masa nixtamalizada, hidróxido de calcio, harina de maíz nixtamalizado, sal yodada refinada y agua potable. Nota: El uso de la sal depende de las especificaciones y/o requerimientos del cliente. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Criterios de aceptación o rechazo	Aceptación Cumple con todas las especificaciones marcadas en este documento. Rechazo Dependiendo el incumplimiento de las especificaciones marcadas en este documento determine si se acepta o rechaza el producto. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Documentación solicitada o generada	Se proporciona el siguiente documento: Certificado de calidad. Nota: El certificado de calidad se proporciona vía correo electrónico en un periodo máximo de 24 Hrs. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Envase y embalaje	Empaque: Bolsa tubular de polietileno de alta densidad grado alimenticio. Embalaje: Cajas de cartón corrugado. Cantidad: 1800, 1400, 1200 piezas. Nota: El empaque depende de los requerimientos del cliente. El embalaje utilizado corresponde al tipo de tortilla deshidratada. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Instrucciones / Información de etiqueta	La etiqueta muestra la siguiente información: - Lote - Fecha - Maquina

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Junio 2025
	Version.02	Próxima Revisión Junio 2028

	• Tipo de pasta • Encargado de pesaje • Peso al envasar • Cantidad • Observaciones • Datos de la empresa (dirección, teléfono y correo electrónico) Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.
Transporte	La distribución se realiza en vehículos que cumplen con lo siguiente: • En buenas condiciones • Limpios • Caja cerrada • Libre de materia extraña. • Libre de aromas. • Certificado de fumigación visible en la caja, de que se cuenta con un control de manejo integrado de plagas. Referencia: NOM-251-SSA1-2009
Almacenamiento y conservación	Para mantener sus características de calidad, recomendamos almacenarla bajo las siguientes condiciones: • Colocar en tarimas una vez que reciba el producto. • Almacenar en un lugar limpio, fresco, seco (libre de humedad) y evitando exponer al sol, preferentemente a una temperatura mínima de 5°C y una máxima no superior a los 35°C. • Mantener las cajas de las freidoras. • La estiba tiene que realizarse de tal manera que se distribuya el peso de manera correcta. • La estiba depende del tipo de caja y producto, es decir, en caso de pastas como: mini, 13 (cevichera), 15, 14.5 (san juan), etc., las estibas serán de máximo 20 cajas por tarima y para pastas como: Cuadro, 16, deshidratadas las estibas no tienen que ser mayores a las 14 cajas por tarima. • Mantener el cordón sanitario entre parecer y tarimas, es decir, dejar un espacio máximo de 35 cm pared-tarima y tarima-tarima donde se permita realizar limpieza. • Realizar limpiezas constantes en el área de almacenamiento del producto. • Mantener cerrado el empaque (cajas). • Implementar un programa preventivo contra insectos y roedores. • Utilizar una metodología de primeras entradas primeras salidas (PEPS) que ayude a la rotación del producto para evitar que se rezague el producto en el almacén. • Evitar almacenar y que entre en contacto con otros productos o materiales que despidan olores, aromas, que afecte la calidad e inocuidad del producto tales como: Solventes, detergentes, huevo, especias, pinturas, aceites, grasas, entre otros. Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Junio 2025
	Version.02	Próxima Revisión Junio 2028

Uso Destinado	El producto fabricado no esta listo para ser consumido sin ser sometido al proceso de freído por lo que esta destinado a industrias para obtener las características finales de una tostada y totopo, posterior el freído el producto puede ser consumido por el publico en general sin embargo se consideran vulnerables: Niños menos de 3 años, adultos mayores y personas con disfagia de la cavidad oral. Para obtener las características del producto final (tostad y totopo) recomendamos para el proceso del freído lo siguiente: • Utilizar los siguientes aceites tales como: Canola, algodón, soya, maíz, palma y girasol. • Evitar mezclar los aceites. • Seguir las recomendaciones de almacenamiento y uso estipuladas en el aceite. • El aceite tiene que estar a una temperatura de 200 a 210 °C. • Tiempo de sumergido de la tortilla deshidrata es de 14 a 20 segundos. Nota: El tiempo de sumergido depende de las condiciones del aceite, temperatura, proceso y equipo utilizado. • Evitar empalmar la tortilla deshidratada cuando la freidora sea de proceso automático. • Cambiar el aceite cuando las condiciones de uso no sean las adecuadas (cambio de color, aromas extraños, enranciamiento, etc.) Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.
Vida útil	Cumpliendo las recomendaciones de almacenamiento estipuladas en este documento se garantiza una vida de anaquel de 65 días después de su fabricación y empaquetado. Nota: La vida de anaquel estipulada en este documento solo aplica para la tortilla deshidratada para tostadas. Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.