

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Junio 2026
	Version.04	Próxima Revisión Junio 2029

TORTILLA DE MAIZ DESHIDRATADA PARA TOSTADAS Y TOTOPOS CON ESPECIAS	
Descripción del producto	Producto elaborado a base de masa nixtamalizada, harina de maíz nixtamalizado o harina de maíz azul, formulado con otros ingredientes, algunas presentaciones pueden incluir especias. Es sometido a un proceso de formulado, cocción, deshidratación y secado, obteniendo una tortilla deshidratada con características de textura firme y baja humedad, destinada a la elaboración de tostadas y totopos.
Características biológicas (microbiológicas)	• Aflatoxinas: < 12µg/kg • Coliformes totales: < 30 UFC/g • Hongos: <300 UFC/g • Levaduras: <100 UFC/g <i>Referencia: NOM-187-SSA1/SCFI-2002</i>
Características fisicoquímicas	• Humedad: 12-15% • Hidróxido u óxido de calcio: 90% mínimo • Hidróxido de magnesio: 5% • Plomo: 8 mg/kg • Arsénico: 3 mg/kg • Peso: Varía dependiendo del tipo de tortilla/totopo. • pH: 10-10.20 en producto a base de masa nixtamalizada • Longitud: Varía dependiendo del tipo de tortilla. • 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 / totopo, se encuentran establecidas en el certificado de calidad correspondiente. Se acepta una tolerancia de $\pm$ 350 gramos en peso y $\pm$ 0.3 mm en longitud, conforme a los criterios internos de control de calidad. <i>Referencia: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 y especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Características sensoriales (organolépticas)	• Color: Ambar claro o conforme a la especia incluida en la formulación. • Olor: Característico a masa / harina nixtamalizada o a la especia incluida en la formulación, libre de olores extraños o desagradables. • Textura: Rígida y firme, propia del producto deshidratado, sin presencia de humedad o fracturas excesivas. • Sabor: Característico de la masa / harina nixtamalizada o la especia incluida en la formulación, libre de sabores extraños. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Composición de ingredientes	PRODUCTO SIN ESPECIAS La tortilla y el totopo deshidratados están elaborados a base de masa nixtamalizada y/o harina de maíz nixtamalizado (incluyendo harina de maíz azul, según el producto), agua purificada, sal yodada y hidróxido u óxido de calcio. PRODUCTO CON ESPECIA La tortilla y el totopo deshidratados están elaborados a base de masa nixtamalizada y/o harina de maíz nixtamalizado (incluyendo harina de maíz azul, según el producto), Agua purificada y especias, tales como chipotle, nopal, betabel, chile de árbol, zanahoria, entre otras, conforme a la formulación requerida. Como ingredientes complementarios incluyen sal yodada, sal con ajo, sal con cebolla, hidróxido u óxido de calcio y colorantes artificiales permitidos (Rojo 6, Azul 1, Amarillo 40, Rojo 3). <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Criterios de aceptación o rechazo	ACEPTACIÓN Cumple con todas las especificaciones marcadas en este documento.

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Junio 2026
	Version.04	Próxima Revisión Junio 2029

	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 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 primario: Bolsa tubular de polietileno de alta densidad grado alimenticio. • Empaque secundario (embalaje): Cajas de cartón corrugado. PRESENTACIÓN • Tortilla deshidratada: La cantidad de piezas por caja (1750, 1600, 900, 600) es aproximada y puede variar según el tipo de producto. En el certificado de calidad se encuentra especificado el peso por caja. • Totopo deshidratado: Presentación de 12 kg por caja, el peso se encuentra especificado en el certificado de calidad. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Instrucciones / Información de etiquetado	La etiqueta muestra la siguiente información: • Tipo de pasta • Lote • Peso neto • Fecha de elaboración • Maquina • Encargado de pesaje • Empacador • Consumo preferente • Datos de la empresa (dirección, teléfono y correo electrónico) <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Transporte	La distribución se realiza en vehículos que cumplen con los siguientes requisitos: • Se encuentra en buenas condiciones físicas y mecánicas • Están limpios y en condiciones higiénicas adecuadas • Cuentan con caja cerrada • Libre de materia extraña • Libre de olores o aromas ajenos • Cuenta con certificado de fumigación visible <i>Referencia: NOM-251-SSA1-2009</i>
Condiciones de almacenamiento	Para mantener las características de calidad e inocuidad del producto, se recomienda almacenar bajo las siguientes condiciones: • Colocar el producto sobre tarimas desde su recepción. • Almacenar en un lugar limpio, fresco y seco (libre de humedad) evitando la exposición directa al sol, preferentemente a una temperatura mínima de los 5°C y una máxima de los 35°C. • Mantener las cajas cerradas y en buen estado. • Realizar la estiba de manera que el peso se distribuya correctamente para evitar deformaciones o daños al producto. • La altura de la estiba dependerá del tipo de caja y producto: - Para productos como la mini, cevichera, san juan, entre otras, máximo 20 cajas por tarima.

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Junio 2026
	Version.04	Próxima Revisión Junio 2029

	- Para productos como cuadro, normal, deshidratadas, máximo 14 cajas por tarima. • Mantener el cordón sanitario entre pared y tarimas, dejando un espacio aproximado de 25 a 35 cm que permita realizar la limpieza e inspección. • Realizar limpiezas periódicas en el área de almacenamiento • Implementar y mantener un programa preventivo de control de plagas • Aplicar la metodología PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para asegurar la adecuada rotación del producto. • Evitar el almacenamiento junto a productos o materiales que desprendan olores o sustancias que puedan afectar la calidad e inocuidad, tales como solventes, detergentes, pinturas, aceites, grasas, huevo o especias. • No almacenar en áreas cercanas a freidoras, fuentes de calor o equipos que generen vapor o grasa a fin de evitar exposición a altas temperaturas que puedan afectar la calidad e inocuidad del producto. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Uso Previsto y recomendaciones de preparación	USO PREVISTO El producto fabricado no está listo para su consumo directo, ya que debe someterse previamente a un proceso de freído. Está destinado a la industria para la obtención de las características finales de tostada y totopo. Una vez realizado el proceso de freído el producto puede ser consumido por el público en general. No obstante, se consideran grupos vulnerables: niños menores de 3 años, adultos mayores y personas con disfgia o dificultades en la cavidad oral. RECOMENDACIONES PARA EL PROCESO DE FREÍDO: Para obtener las características finales del producto (tostada y totopo) se recomienda lo siguiente: • Utilizar aceites como: Canola, algodón, soya, maíz, palma o girasol. • Evitar la mezcla de diferentes tipos de aceite. • Seguir con las recomendaciones de almacenamiento y uso indicados por el fabricante de aceite. • Mantener el aceite a una temperatura entre 195°C y 205°C. • El tiempo de inmersión debe ser de 14 a 23 segundos. Nota: El tiempo de inmersión puede variar dependiendo de las condiciones de aceite, temperatura, proceso y equipo utilizado. • Evita el empalme o sobreposición del producto en freidoras automáticas. • Sustituir el aceite cuando presenten signos de deterioro, tales como cambio de color, presencia de olores extraños, formación excesiva de espuma o indicios de enranciamiento. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>
Vida útil	Cumpliendo con las condiciones de almacenamiento establecidas en el presente documento, se garantiza una vida de anaquel de 65 días a partir de la fecha de fabricación y empaquetado. Nota: La vida de anaquel indicada aplica únicamente para el producto descrito en este documento. <i>Referencia: Especificaciones de GRUPO AFRARA.</i>