

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Julio 2026
	Versión. 07	Próxima Revisión Julio 2029

TORTILLA DE MAIZ DESHIDRATADA PARA TOSTADAS Y TOTOPOS CON ESPECIAS

Descripción del producto

Tortilla deshidratada elaborada a base de masa nixtamalizada, harían de maíz nixtamalizado o harina de maíz azul, con o sin especias, obtenida mediante un proceso de formulación, cocción, deshidratado y secado, destinada a la elaboración de tostadas y totopos.

Características biológicas

Criterio	Mínimo	Máximo	Referencia / Otra
Aflatoxinas (µg/kg)	-	12	NOM-187-SSA1/SCFI-2002
Coliformes totales (UFC/g)	-	30	
Hongos (UFC/g)	-	300	Especificaciones internas de Grupo Afrara
Levaduras (UFC/g)	-	100	

Características fisicoquímicas

Criterio	Mínimo	Máximo	Referencia / Otra
Humedad (%)	12	15	Especificaciones internas de Grupo Afrara
Hidróxido u óxido de calcio (%)	1	-	
Hidróxido de magnesio (%)	-	5	
Plomo (mg/kg)	-	0.5	
Arsénico (mg/kg)	-	0.1	
pH	10	10.40	
Peso (kg)	-	-	Especificado en el certificado de calidad ± 350 gramos por caja
Longitud (cm)	-	-	Especificado en el certificado de calidad ± 0.3 mm en el producto

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.

Características sensoriales

Color	Ambar claro o característico de la especia incorporada en la formulación
Olor	Característico a masa o harina de maíz nixtamalizado y/o a la especia utilizada, libre de olores extraños.
Textura	Rígida y firme, propia del producto deshidratado, con un máximo del 3% de producto fracturado.
Sabor	Características a masa o harina de maíz nixtamalizado y/o a la especia utilizada, libre de sabores extraños

Composición de ingredientes

Producto sin especias	Masa nixtamalizada y/o harina de maíz nixtamalizado (incluyendo harina de maíz azul, según la presentación), agua purificada, sal yodada e hidróxido u óxido de calcio.
------------------------------	---

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Julio 2026
	Versión. 07	Próxima Revisión Julio 2029

Composición de ingredientes					
Producto con especias		Masa nixtamalizada y/o harina de maíz nixtamalizado (incluyendo harina de maíz azul, según la presentación), agua purificada, especias (como chipotle, nopal, betabel, chile de árbol, zanahoria, entre otras, de acuerdo con la formulación requerida), sal yodada, sal con ajo, sal con cebolla, hidróxido u oxido de calcio y colorantes artificiales permitidos (Rojo 40 y azul 1).			
Colorantes					
Producto	Azul 1	Rojo 40	Producto	Azul 1	Rojo 40
Normal	-	-	Chile de árbol	-	-
Chipotle	-	0.15%	Zanahoria	-	-
Nopal	0.015%	-	Chile de árbol	-	-
Betabel	0.015%	0.15%	Maiz azul	-	-
Criterios de aceptación y rechazo					
El producto será considerado aceptado cuando cumpla con las especificaciones y demás requisitos establecidos en la presente ficha técnica. En caso de presentar incumplimiento de una o más de estas especificaciones, será considerado rechazado, conforme a los criterios de evaluación definidos por la organización.					
Documentación generada					
Certificado de calidad, el cual se proporciona por correo electrónico o WhatsApp en un plazo máximo de 24 horas.					
Empaque y presentación					
Empaque	Primario: Bolsa tubular de polietileno de alta densidad, grado alimenticio. Secundario: Caja de cartón corrugado				
Presentación	Tortilla deshidratada: Cajas con aproximadamente 600, 900, 1600 o 1750 piezas , según la presentación. El peso neto por caja se especifica en el certificado de calidad . Totopo deshidratado: Caja con 13 kg ± 350 g.				
Identificación del producto					
La etiqueta incluye la información necesaria para la identificación del producto, como tipo de tortilla, lote, peso neto, fecha de elaboración, máquina de producción, encargado de pesaje, empacador y consumo.					
Transporte					
La distribución se realiza en vehículos limpios, en buenas condiciones físicas y mecánicas, caja cerrada, libere de materia extraña y olores ajenos, y con certificado de fumigación vigente.					
Condiciones de almacenamiento					
Conservar el producto sobre tarimas, en un lugar limpio, fresco y seco, protegido de la humedad y de la luz solar directa, a una temperatura preferente de 5°C a 35°C . Mantener las cajas cerradas y en buen estado, respetando la estiba máxima de 20 cajas por tarima para presentaciones mini, cevichera, san juan y similares, y de 14 cajas por tarima para presentaciones cuadro, normal y deshidratadas. Mantener un cordón sanitario de 25 a 35 cm entre las tarimas y las paredes, aplicar la metodología PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), realizar limpieza y control preventivo de plagas. Evitar el almacenamiento junto a sustancias que desprendan olores, productos químicos o fuentes de calor que puedan afectar la calidad e inocuidad del producto.					

	FORMATO	
	Ficha técnica producto terminado	
	Código CCI-F-57	Fecha de Emisión Julio 2026
	Versión. 07	Próxima Revisión Julio 2029

Uso previsto

El producto **no está listo para su consumo directo** y debe someterse previamente a un proceso de freído para obtener las características finales de tostada y totopo. Está destinado a la industria alimentaria para su procesamiento. Una vez freído, puede ser consumido por la población en general. No obstante, se recomienda como **grupo vulnerable: niños menores de 3 años, adultos mayores y personas con disfagia o dificultades para la masticación o deglución** (dificultades en la cavidad oral).

Recomendación de freído

- Utilizar aceites vegetales como canola, algodón, soya, maíz, palma o girasol.
- No mezclar diferentes tipos de aceite.
- Seguir las recomendaciones de almacenamiento y uso del fabricante del aceite.
- Mantener la temperatura del aceite entre 195 °C y 205°C.
- Freír el producto durante 15 a 23 segundos, dependiendo del equipo y las condiciones del proceso.
- Evitar la sobreposición del producto durante el freído
- Sustituir el aceite cuando presente signos de deterioro, como cambios de olor, olores extraños, formación excesiva de espuma o condiciones de enranciamiento

Vida útil (vida de anaquel)

El producto tiene una vida de anaquel de **65 días** contados a partir de la fecha de fabricación y empaque, siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento especificadas en la presente ficha técnica. Esta vida de anaquel aplica únicamente al producto descrito en este documento.