

# PROTORTILLA



**PROTORTILLA  
(MEJORADOR PARA TORTILLA DE HARINA DE TRIGO)  
ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

<b>PRESENTACIÓN:</b>	Bolsas de papel Kraft con impresión con 25 Kg. de contenido neto.	
<b>GENERALIDADES:</b>	Aditivo empleado para mejorar la rollabilidad de las Tortillas de Harina de Trigo, la absorción y retención de humedad de las masas para la elaboración de las mismas e incrementar la suavidad y vida de anaquel del producto terminado.	
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Harina de Trigo, Emulsificante y Goma Vegetal.	
<b>GRADO:</b>	Alimenticio.	
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>		
ASPECTO:	Polvo harinoso.	
COLOR:	Crema.	
OLOR:	Característico.	
SABOR:	N.A.	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:</b>		
HUMEDAD:	8.0 % máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1133
pH (1%):	6.0 - 7.0	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1123
GRANULOMETRÍA:	20 % máx. ret. malla 30 USBS	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1142
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b>		
FRAGMENTOS DE INSECTOS:	50 máx en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
PELOS DE ROEDOR:	1 máx en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	N/A (ver procedimiento especificaciones)	
<b>ALMACENAMIENTO:</b>	A temperatura ambiente.	
<b>VIDA ÚTIL:</b>	180 días después de su fabricación, en envase cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
<b>USOS:</b>	En Tortillas de Harina de Trigo.	