



EMPRESA PRODUCTORA
DE MAÍZ CRIOLLO
ORGÁNICO CERTIFICADO



EMPRESA MAQUILADORA
DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

FICHA TÉCNICA

HARINA ORGÁNICA DE MAÍZ CRIOLLO BLANCO O MAÍZ AZUL NIXTAMALIZADO ORGÁNICO

Descripción: Producto obtenido a partir de la molienda del grano entero de maíz orgánico nixtamalizado con tecnología patentada.

Producto libre de gluten

Ingredientes: Maíz blanco orgánico, trazas de cal, premezcla vitamínica.

Especificaciones sensoriales:

Apariencia	Polvo granular libre de materia extraña.
Color	Blanco cremoso o azul-gris.
Olor	Característico al maíz, libre de olores extraños.

Especificaciones fisicoquímicas y nutrimentales

Cenizas	2.0% Máximo
Proteína	6. - 9% Mínimo
Fibra Dietética	9 - 12% Mínimo
Grasa	4 - 6% Máximo
Humedad	13 % Máximo

Plomo	Menor a 0.5 mg/kg
Cadmio	Menor a 0.1 µ/kg
Plaguicidas	Ausente

SOCIEDAD COOPERATIVA MARKU ANHEKOREN DE LA MESETA PUREPECHA, S.C.L.

Domicilio: Prolongación 20 de Noviembre No. 170

Col. Las Flores, Paracho, Michoacán, México

Correo Electrónico: cooperativamarku@hotmail.com

Tels +52 443 690 7286

Cels.+52 452 121 0470, +52 443 300 7638



EMPRESA PRODUCTORA
DE MAÍZ CRIOLLO
ORGÁNICO CERTIFICADO



EMPRESA MAQUILADORA
DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

Especificaciones microbiológicas

Aflatoxinas	Menor a 10 µg/kg
Mesófilos aerobios	Menor a 5 000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor a 10 UFC/g
Hongos	Menor a 100 UFC/g
E. coli	Ausente en 10g
Salmonella	Ausente en 10g

Información Nutricional

Tamaño por porción 100 g

Porciones por Envase: 10

	Cantidad por porción
Contenido energético	1354 kJ (324 kcal)
Proteínas	8 g
Grasa, de las cuales:	4.4g
Grasa saturada	0.6 g
Carbohidratos, de los cuales	63 g
Azúcares	1.5 g
Azúcar añadida	0 g
Fibra Dietética	20 g
Sodio	0 mg
Tiamina (Vitamina B1)	0.5 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0.3 mg
Niacina (Vitamina B3)	3.5 mg
Ácido fólico	0.2 mg
Hierro	4 mg
Zinc	4 mg

SOCIEDAD COOPERATIVA MARKU ANHEKOREN DE LA MESETA PUREPECHA, S.C.L.

Domicilio: Prolongación 20 de Noviembre No. 170

Col. Las Flores, Paracho, Michoacán, México

Correo Electrónico: cooperativamarku@hotmail.com

Tels +52 443 690 7286

Cels.+52 452 121 0470, +52 443 300 7638



EMPRESA PRODUCTORA
DE MAÍZ CRIOLLO
ORGÁNICO CERTIFICADO



EMPRESA MAQUILADORA
DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

Código de Producto Presentación

PTHMNIX101P Bolsa de 1 Kg

PTHMNIX101C Caja con 10 bolsas de 1 Kg

PTHMNIX101S Saco de 20 Kg

Almacénese en un lugar fresco y seco.

Usos: Producción de tortillas, tostadas, totopos, tamales y frituras. *Producto fabricado en instalaciones 100% libres de gluten.*

Vida de anaquel: 12 meses

Condiciones de pedido:

- ✓ Establecer compromisos formales mediante convenio de coordinación.
- ✓ Depositar el 50% del pedido al momento de la firma del convenio.
- ✓ Depositar el 50% restante para realizar la carga del producto.
- ✓ El producto se carga conforme a la fecha del convenio y/o del pedido.

Las fechas de cosecha del maíz criollo de humedad en las regiones michoacanas inician en el mes de diciembre y concluye en los meses de marzo y abril. El proceso de nixtamalización para elaborar la harina inicia en enero y concluye en mayo. Los volúmenes son en función de la demanda, por un mínimo de 5 toneladas.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MAÍZ Y HARINA DE MAÍZ		
ACTIVIDAD	FECHA	CONCLUSIÓN
Preparación de terrenos	Nov. - Dic.	Enero - febrero
Siembra	Marzo	Abril
Certificación	Enero	Julio
Escarda	Junio - Julio	Agosto
Cosecha	Diciembre	Enero
Postcosecha	Enero	Febrero
Nixtamalización	Febrero	Julio
Elaboración de harina	Febrero	Julio
Envasado	Febrero	Julio

* El proceso de mayor duración está en el cultivo del maíz (de 10 meses); la elaboración de harina no lleva más de 3 horas en un volumen de cinco toneladas mínimo por molienda.

SOCIEDAD COOPERATIVA MARKU ANCHEKOREN DE LA MESETA PUREPECHA, S.C.L.

Domicilio: Prolongación 20 de Noviembre No. 170

Col. Las Flores, Paracho, Michoacán, México

Correo Electrónico: cooperativamarku@hotmail.com

Tels +52 443 690 7286

Cels.+52 452 121 0470, +52 443 300 7638



EMPRESA PRODUCTORA
DE MAÍZ CRIOLLO
ORGÁNICO CERTIFICADO



EMPRESA MAQUILADORA
DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

El producto estará disponible en las fechas acordadas en el convenio; éstas pueden ser durante todo el año.

La disponibilidad actual es únicamente de maíz blanco.

Para el próximo ciclo agrícola se podrá contar con harina de maíz azul, amarillo y/o rojo.

Agosto de 2024



Exposición y venta de harina de maíz en tianguis orgánico, Morelia, Michoacán.

SOCIEDAD COOPERATIVA MARKU ANCHEKOREN DE LA MESETA PUREPECHA, S.C.L.

Domicilio: Prolongación 20 de Noviembre No. 170

Col. Las Flores, Paracho, Michoacán, México

Correo Electrónico: cooperativamarku@hotmail.com

Tels +52 443 690 7286

Cels.+52 452 121 0470, +52 443 300 7638



EMPRESA PRODUCTORA
DE MAÍZ CRIOLLO
ORGÁNICO CERTIFICADO



EMPRESA MAQUILADORA
DE MAÍZ NIXTAMALIZADO



Exposición y venta en el evento de
**Expo Restaurantes en el World
Trade Center** de la CDMX.

SOCIEDAD COOPERATIVA MARKU ANCEKOREN DE LA MESETA PUREPECHA, S.C.L.

Domicilio: Prolongación 20 de Noviembre No. 170

Col. Las Flores, Paracho, Michoacán, México

Correo Electrónico: cooperativamarku@hotmail.com

Tels +52 443 690 7286

Cels.+52 452 121 0470, +52 443 300 7638