

**ESPECIFICACION TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha: 02-07-2014

Rev: 1

Nombre HARINA BONITA PANADERA**Código**

Harina de trigo blando (Triticum aestivum sp.vulgare) , enriquecida según Art.350 R.S.A.

Descripción

Tiamina	6,3 mg/kg mínimo
Riboflavina	1,3 mg/kg mínimo
Niacina	13 mg/kg mínimo
Hierro	30 mg/kg mínimo
Ácido Fólico	1.0-2.6 mg/kg
Blanqueador	60 mg/kg máximo
Complejos enzimáticos	

Uso

Materia prima para panificación industrial y procesos congelados

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	337,00
Proteínas (g)	13,00
Grasa Total (g)	0,30
Hidratos de carbono disponibles (g)	73,80
Azúcares Totales (g)	2,60
Fibra Dietaria Total (g)	3,00
Sodio (mg)	1,00

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS*

Apariencia	Polvo
Color	Crema claro
Olor	Característico de trigo
Sabor	Característico de trigo

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS *

Humedad(%)	<15
Gluten Humedo (%)	22,5-24,5
Gluten Seco (%)	7-8.
Falling Number (s)	300-400
Color	4,96-5,0
Ceniza (%)	< 0,65%
Metales pesados como pb	<3
Plomo ppm	<0,5
Materias extrañas	Negativo
Residuos de plaguicidas	Negativo

CARACTERISTICAS REOLOGICAS Y FARINOGRAMA*

Fuerza W (Joules x 10-4)	120-160
P/L	1,2 - 1,9

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS *

Hongos (UFC/g)	<10000
Levaduras (UFC/g)	<5000
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo
Aflatoxinas (ppb)	<5
Zearalenona (ppb)	<200

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten,

EMBALAJE

Sacos papel 50 kilos netos, cocido y rotulado. Indica fecha elaboración y vencimiento.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, que cuente con Programa de Control de Roedores y Programa de Limpieza y Mantenimiento vigentes.

CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo normas de manipulación de alimentos.

VIDA UTIL

120 días.

Elaborado por: Jefe Calidad y Desarrollo Harinas
Sugei ChandiaRevisado por: Gerente Calidad y Desarrollo
M Ines VelardeAprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert