

**ESPECIFICACION TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha: 29-04-2014

Rev: 1

Nombre HARINA BLANCA GALLETERA**Código**Harina de trigo blando (*Triticum aestivum* sp.vulgare) , enriquecida según Art.350 R.S.A.**Descripción**

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

Uso

Materia prima para producto de repostería

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	342,07
Proteínas (g)	8,20
Grasa Total (g)	1,43
Hidratos de carbono disponibles (g)	74,10
Azúcares Totales (g)	3,21
Fibra Dietaria Total (g)	3,90
Sodio (mg)	2,00

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS*

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

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

EMBALAJE

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

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS *

Humedad(%)	<15
Gluten Humedo (%)	20-24
Gluten Seco (%)	6,5-7,5
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

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.

CARACTERISTICAS REOLOGICAS Y FARINOGRAMA*

Fuerza W (Joules x 10-4)	90-150
P/L	0,6-1,8

VIDA UTIL

120 días.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS *

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

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