

**ESPECIFICACION TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha: 02-04-2014

Rev: 1

**Nombre HARINA BONITA ESPECIAL****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 panificación industrial y procesos congelados

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS\***

<b>Apariencia</b>	Polvo
<b>Color</b>	Crema claro
<b>Olor</b>	Característico de trigo
<b>Sabor</b>	Característico de trigo

**CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS \***

<b>Humedad(%)</b>	<15
<b>Gluten Humedo (%)</b>	27,5-29,5
<b>Gluten Seco (%)</b>	8,5-9,5.
<b>Falling Number (s)</b>	300-400
<b>Color</b>	4,96-5,0
<b>Ceniza (%)</b>	< 0,65%
<b>Metales pesados como pb</b>	<3
<b>Plomo ppm</b>	<0,5
<b>Materias extrañas</b>	Negativo
<b>Residuos de plaguicidas</b>	Negativo

**CARACTERISTICAS REOLOGICAS Y FARINOGRAMA\***

<b>Fuerza W (Joules x 10-4)</b>	240-320
<b>P/L</b>	1,0 - 2,3

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS \***

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

**INFORMACION NUTRICIONAL**

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	337,00
Proteínas (g)	16,20
Grasa Total (g)	0,30
Hidratos de carbono disponibles (g)	67,30
Azúcares Totales (g)	2,79
Fibra Dietaria Total (g)	3,00
Sodio (mg)	2,00

**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 Chandia**Revisado por: Gerente Calidad y Desarrollo  
**M Ines Velarde**Aprobado por: Gerente General  
**Jose Eugenio Grohnert**