

**ESPECIFICACION TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha: 07-08-2014

Rev: 1

**Nombre HARINA INTEGRAL****INFORMACION NUTRICIONAL***Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial***Descripción** Producto elaborado en base a una mezcla de trigos en donde se obtiene harina blanca mezclada con salvados finos y gruesosEnergía (kcal) 342,00Proteínas (g) 13,21Grasa Total (g) 2,50**Uso** Materia prima para panificación industrial.Hidratos de carbono disp (g) 61,20Fibra Dietaria Total (g) 10,70Sodio (mg) 2,00**DECLARACION DE ALERGENOS**

Este producto contiene gluten

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

<b>Apariencia</b>	Polvo
<b>Color</b>	Crema clara
<b>Olor</b>	Característico de Trigos
<b>Sabor</b>	Característico de Trigos

**EMBALAJE**

Sacos papel 25 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.

**CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS**

<b>Humedad(%)</b>	<15
<b>Ceniza (%)</b>	<6
<b>Proteína (N*5,7)</b>	<13
<b>Falling Number</b>	300-400 segundos
<b>Color</b>	<5
<b>Metales pesados como pb</b>	<3
<b>Plomo ppm</b>	<0,5
<b>Materias extrañas</b>	Negativo
<b>Residuos de plaguicidas</b>	Negativo

**CONDICION DE USO**

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

**VIDA UTIL**

120 días

**GRANULOMETRIA**

<b>38 GG (494 micrones)</b>	20-28%
<b>45 GG (414 micrones)</b>	30-43%
<b>54 GG (325 micrones)</b>	8-11%
<b>7xx (200 micrones)</b>	<0,3%

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>Cuenta Bacteriana Total (UFC/g)</b>	<100000
<b>Hongos (UFC/g)</b>	<10000
<b>Levaduras (UFC/g)</b>	<10000
<b>Salmonella spp (UFC/50g)</b>	Negativo
<b>Aflatoxinas (ppb)</b>	<5
<b>Zearalenona (ppb)</b>	<200

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**