

**ESPECIFICACION TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha:07-08-2014

Rev:1

Nombre SALVADO DE TRIGO FINO**Descripción** Cascara limpia de trigo (Triticum Aestivum sp vulgare)**Uso** Materia prima para panificación industrial.**INFORMACION NUTRICIONAL***Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial*

Energía (kcal)	198,00
Proteínas (g)	15,55
Grasa Total (g)	4,25
Hidratos de carbono disp (g)	6,60
Fibra Dietaria Total (g)	35,80
Fibra Insoluble (g)	1,80
Fibra Soluble (g)	34,00
Sodio (mg)	2,00

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Cascarillas
Color	Café
Olor	Característico de trigo
Sabor	Característico de trigo

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten

EMBALAJE

Sacos papel 25 kilos netos, cocido y rotulado. Indica fecha elaboración y vencimiento.

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15
Ceniza (%)	<6,3 %
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.

GRANULOMETRIA

38 GG (494 micrones)	58-62%
45 GG (414 micrones)	24-35%
54 GG (325 micrones)	4-13%
7xx (200 micrones)	0-3%
<7 xx (200micrones)	<2%

VIDA UTIL

120 días.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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