



**ESPECIFICACION TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha: 07-08-2014
Rev: 1

Nombre TRIGO TRITURADO GRUESO

Descripción

Trigo Triturado (*Triticum Aestivum* sp vulgare), Trigo molido grano entero (WG), es el que se obtiene a partir de la limpieza y acondicionamiento del grano de trigo integro el cual es sometido a un proceso de trituration grueso, con un nivel de extracción de un 100%

Composición 100% grano integro de trigo

Uso Materia prima para panificación industrial.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	325,00
Proteínas (g)	12,60
Grasa Total (g)	1,54
Hidratos de carbono disp (g)	59,20
Fibra Dietaria Total (g)	11,80
Fibra Insoluble (g)	10,00
Fibra Soluble (g)	1,80
Sodio (mg)	2,00

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Grano Triturado
Color	Café Claro
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 (%)	<1,6 %
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)	78 - 88%
45 GG (414 micrones)	3 - 6 %
54 GG (325 micrones)	4 - 8 %
7xx (200 micrones)	< 5%
<7 xx (200micrones)	< 7%

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 Chandía	Revisado por: Gerente Calidad y Desarrollo M Ines Velarde	Aprobado por: Gerente General Jose Eugenio Grohnert
--	---	---