



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha: 17.10.2017

PRODUCTO TERMINADO

Rev: 2

Nombre HARINA BLANCA SODA

Código Granel 19.01.03.147

Ingrediente Harina de trigo blando (Triticum aestivum sp.vulgare) , enriquecida según Art.350 R.S.A.

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

Uso Previsto Materia prima para producto de panadería-repostería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Gluten Húmedo (%)	22 - 27	(*)	AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000
Proteínas (Nx5,7)	8 - 9	(**)	NCh 2748 Of. 2002
Falling Number (s)	300 - 440	(*)	AACC 56-81B /NCh-1237Of.2000
Ceniza (%)	< 0,65	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A. Art.
Color (L)	>89	(*)	Colorímetro BC - 10 Minolta
Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14%)	<0,25%	(****)	NCh841.EOf. 71
Plomo (mg/Kg)	<0,5	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica)
Arsénico (mg/Kg)	<0,5	(****)	
Mercurio (mg/Kg)	<0,05	(****)	
Zinc (mg/Kg)	100	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)
Cobre (mg/Kg)	10	(****)	
Selenio (mg/Kg)	<0,3	(****)	
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08
Residuos de Pesticidas	Negativo	(****)	GC-MS, HPLC-MS/MS

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS

Fuerza Alv W (Joule x 10-4)	180 - 220	(*)	
Alv P/L	0,9 - 1,4	(*)	AACC METHOD 54-30A

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y MICOTOXINAS

Hongos (UFC/g)	<1000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh 2743 Of. 2002
Levaduras (UFC/g)	<500	(**)	
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(****)	NCh 2734 Of 2002
Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1 G)	<10	(****)	HPLC-MS/MS
Zearalenona (ppb)	<200	(****)	HPLC-MS/MS
Ocratoxina (ppb)	<5	(****)	HPLC-MS/MS
Deoxivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	342,00
Proteínas (g)	9,00
Grasa Total (g)	1,43
Hidratos de carbono disponibles (g)	73,40
Azucares Totales (g)	2,60
Fibra Dietaria Total (g)	3,90
Sodio (mg)	2,00

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel valvulado 25 kilos netos 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.

CONDICIÓN DE USO

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

DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.
Camión cisterna con sellos.

VIDA ÚTIL

A partir de la fecha de elaboración, 120 días.

GLOSARIO

%	=	Por ciento.
UFC/gr	=	Unidades Formadoras de Colonias por gramo.
R.S.A.	=	Reglamento Sanitario de los Alimentos.
ppb	=	partes por billón.
ppm	=	partes por millón.
*	=	Frecuencia de Análisis, por lote.
**	=	Frecuencia de Análisis, mensual.
***	=	Frecuencia de Análisis, semestral.
****	=	Frecuencia de Análisis, anual.

Elaborado por: Jefe Calidad y Desarrollo Harinas Sugei Chandia	Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo M Ines Velarde	Aprobado por: Gerente General Jose Eugenio Grohnert
--	--	---

Avenida Fermín Vivaceta 1053 - Independencia-Santiago -Chile- Tel: 56-2-22702800- Fax: 56-22-2702843

www.laestampa.com e-mail: molino@laestampa.com