



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha: 01

PRODUCTO TERMINADO

Rev

Nombre HARINA INTEGRAL

Código 19.40.01.022

Ingrediente Producto elaborado en base a una mezcla de trigos en donde se obtiene harina blanca mezclada con salvados finos y gruesos.

Uso Previsto Materia prima para panificación industrial.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	_____
Proteínas (g)	_____
Grasa Total (g)	_____
Hidratos de carbono disponibles (g)	_____
Azúcares Totales (g)	_____
Fibra Dietaria Total (g)	_____
Sodio (mg)	_____

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Mezcla de Harina y Salvados
Color	Crema clara
Olor	Característico de Trigos
Sabor	Característico de Trigos

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	<1,5	(*)	349, letra c)
Proteínas (Nx5,7)	11-13.	(***)	NCh 2748 Of. 2002
Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14% hum.)	<0,3	(****)	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

GRANULOMETRIA

Malla N° 35, 500 micron	10 - 16.	(*)
Malla N° 40, 425 micron	5 - 8.	(*)
Malla N° 50, 300 micron	4 - 8.	(*)
Malla N° 70, 212 micron	2 - 7.	(*)
Fondo	63 - 75.	(*)

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Y MICOTOXINAS

Hongos (UFC/g)	<10000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh 2743
Levaduras (UFC/g)	<10000	(**)	Of. 2002
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(****)	NCh 2734 Of 2002
Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1 G 2) (ppb)	<10	(****)	HPLC-MS/MS
Zearalenona (ppb)	<200	(****)	HPLC-MS/MS
Ocratoxina (ppb)	<5	(****)	HPLC-MS/MS
Deoxinivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

EMBALAJE

Sacos papel valvulado 25 kilos netos y rotulado. Indica f elaboración y vencimiento.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, que cuente con Progr: de Roedores y Programa de Limpieza y Mantenimiento

CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo nor manipulación de alimentos.

DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.

VIDA UTIL

A partir de la fecha de elaboración, 120 días.

GLOSARIO

% = Por ciento

UFC/gr = Unidades Formadoras de Colonia:

R.S.A. = Reglamento Sanitario de los Alime

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 Ger Jose Eugenio Grohnert
--	--	---

Fermín Vivaceta 1053 - Independencia-Santiago -Chile- Tel: 56-2-22702800- Fax: 56-22-2702843
www.laestampa.com e-mail: molino@laestampa.com

L.09.2017

v: 2

342,00
13,21
2,50
61,20
3,47
10,70
2,00

fecha

ama de Control
vigentes.

mas de

s por gramo
entos

neral
t
