

**ESPECIFICACION TECNICA**

Fecha: 17.10.2017

PRODUCTO TERMINADO

Rev: 1

Nombre **WHOLE GRAIN**

HARINA DE TRIGO 100% INTEGRAL GRANO ENTERO (WG)(ID)

Código **19.11.10.052****Ingrediente**

Harina de Trigo 100% Integral de Grano Entero (WG), es el producto obtenido de la molienda directa de los granos de trigo completos y limpios, de variedad panadera de alta proteína, que conserva todos sus constituyentes naturales en proporción relativa similar a la existente en el grano intacto original; estableciéndose que el nivel de extracción es de un 100% (referido a la recuperación de los constituyentes naturales del grano)

<i>Tiamina</i>	6,3 mg/kg	<i>mínimo</i>
<i>Riboflavina</i>	1,3 mg/kg	<i>mínimo</i>
<i>Niacina</i>	13 mg/kg	<i>mínimo</i>
<i>Hierro</i>	30 mg/kg	<i>mínimo</i>
<i>Ácido Fólico</i>	1.0-2.6 mg/kg	

Composición

100% grano integro de trigo (84% endospermo, 14% Salvado, 2% Germen)

Uso Previsto

Materia prima para producto de repostería.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Grano Triturado
Color	Plomizo, café
Olor	Característico de trigo
Sabor	Característico de trigo

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Gluten Húmedo (%)	30-34	(*)	AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000
Gluten Seco (%)	10-11	(*)	AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000
Gluten Index (%)	76-98	(*)	AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000
Falling Number (s)	300-490	(*)	AACC 56-81B /NCh-1237Of.2000
Ceniza (%)	< 1,65%	(*)	349, letra c)
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

CARACTERISTICAS REOLOGICAS-FARINOGRAMA

Fuerza W (Joules x 10-4)	200-300	(*)	AACC METHOD 54-30A
P/G	3-6	(*)	AACC METHOD 54-30A
Estabilidad (min)	8-15	(*)	AACC METHOD 54-21
Absorción (%)	57-66	(*)	AACC METHOD 54-21
Indice de tolerancia al mezclado (M.T.I.)	10-40	(*)	AACC METHOD 54-21

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Y MICOTOXINAS

Hongos (UFC/g)	<10000	(***)	Técnica de recuento en placa NCh 2743 Of. 2002
Levaduras (UFC/g)	<10000	(***)	
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
Deoxivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	344,00
Proteínas (g)	12,30
Grasa Total (g)	2,27
Hidratos de carbono disponibles (g)	67,90
Azucares Totales (g)	1,90
Fibra Dietaria Total (g)	11,40
Fibra Soluble (g)	1,95
Fibra Insoluble (g)	9,45
Sodio (mg)	1,70

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos polipropileno 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.

CONDICION 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 UTIL

A partir de la fecha de elaboración, 6 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: Jefe Calidad y Desarrollo M Ines Velarde	Aprobado por: Gerente General Jose Eugenio Grohnert
--	--	---