

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

Fecha: 01.09.2017

PRODUCTO TERMINADO

Rev: 2

Nombre HARINA MORENA CENTENO GRUESO**Código** 19.40.03.020**Ingrediente** Producto elaborado a base de grano limpio de Centeno**Uso Previsto** Materia prima para panificación industrial.**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Apariencia	Polvo Fino
Color	Plomizo, café
Olor	Característico de Centeno Tostado
Sabor	Característico de Centeno

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<13	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	<2	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78
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	<48	(*)
Malla N° 40, 425 micron	9-6	(*)
Malla N° 50, 300 micron	8-11	(*)
Malla N° 70, 212 micron	7-12	(*)
Fondo	23-30	(*)

CARACTERÍSTICAS 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

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	331,00
Proteínas (g)	15,90
Grasa Total (g)	2,20
Hidratos de carbono disp (g)	55,10
Fibra Dietaria Total (g)	13,50
Fibra Soluble (g)	4,00
Fibra Insoluble (g)	9,50
Sodio (mg)	2,00

DECLARACION 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.

CONDICION DE USO

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

DISTRIBUCIÓNCamión con carpa en buen estado.
Camión Cisterna con sellos.**VIDA UTIL**

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 ChandiaRevisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines VelardeAprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert