



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha: 01

PRODUCTO TERMINADO

Rev

Nombre PASTA SÉMOLA

Código 11.11.01.065

Ingrediente Sémola de trigo blando (Triticum aestivum sp. Vulgare).

Uso Previsto Materia prima para pastas.

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)

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Gránulos amarillos.
Color	Amarillo suave
Olor	Característico.
Sabor	Característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	< 0,5%	(*)	AAAC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A. Art. 349, letra c)
Pecas (N° dcm ²)	<130	(*)	
Puntos negros (N°)	<12	(*)	
Color Índice "b"	>14	(*)	Colorímetro BC - 10 Minolta
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	(****)	AAAC 12-08
Residuos de Pesticidas	Negativo	(****)	GC-MS, HPLC-MS/MS

GRANULOMETRÍA

Malla N° 35, 500 micron	<1	(*)
Malla N° 40, 425 micron	1-3	(*)
Malla N° 50, 300 micron	50-70	(*)
Malla N° 70, 212 micron	20-30	(*)
Fondo	4-10	(*)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y MICOTOXINAS

Hongos (UFC/g)	<1000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh 2743
Levaduras (UFC/g)	<500	(**)	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

CONDICIÓN DE USO

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

DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.

VIDA ÚTIL

A partir de la fecha de elaboración, 180 días.

GLOSARIO

% = Por ciento.

UFC/gr = Unidades Formadoras de Colonia:

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

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 Chandía	Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo M Ines Velarde	Aprobado por: Gerente Ger 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

L.09.2017

v: 5

360,00

12,68

1,05

68,93

1,29

3,90

1,00

Fecha

Comando de Control
vigentes.

Comandos de

Comandos por gramo.
Comandos vigentes.

neral
t
