



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha: 01

PRODUCTO TERMINADO

Rev

Nombre SALVADO DE TRIGO GRUESO

Código 19.11.10.021

Ingrediente Cascara limpia de trigo (Triticum Aestivum sp vulgare).

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 disp (g)	_____
Azucares Totales (g)	_____
Fibra Dietaria Total (g)	_____
Fibra Insoluble (g)	_____
Fibra Soluble (g)	_____
Sodio (mg)	_____

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 de elaboración y vencimiento.

ALMACENAMIENTO

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

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 fecha de elaboración, 120 días.

GLOSARIO

%	=	Por ciento
UFC/gr	=	Unidades Formadoras de Colonia:
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

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	_____	Cascarillas
Color	_____	Café
Olor	_____	Característico de trigo
Sabor	_____	Característico de trigo

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	<6	(*)	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	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)
Zinc (mg/Kg)	100	(****)	
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	80-95	(*)
Malla N° 40, 425 micron	4-7	(*)
Malla N° 50, 300 micron	1-2	(*)
Malla N° 70, 212 micron	0-3	(*)
Fondo	0-1	(*)

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
Deoxivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

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
--	--	---

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

r: 2

273,00
15,55
4,25
21,81
6,90
42,70
34,00
1,80
2,00

fecha

ama de Control
vigentes.

mas de

s por gramo
entos

neral
t
