

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

Fecha: 01.09.2017

**PRODUCTO TERMINADO**

Rev: 3

**Nombre** TRIGO TRITURADO GRUESO**Código** 11.11.01.055**Ingrediente**

Trigo Triturado (Triticum Aestivum sp vulgare), Trigo molido grano entero (WG), es el que se obtiene a partir de la limpieza y acondicionamiento del grano de trigo integro el cual es sometido a un proceso de trituración grueso, con un nivel de extracción de un 100%

**Uso Previsto** Materia prima para panificación industrial.**INFORMACION NUTRICIONAL**

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	325,00
Proteínas (g)	12,60
Grasa Total (g)	1,54
Hidratos de carbono disp (g)	59,20
Azúcares Totales (g)	1,66
Fibra Dietaria Total (g)	11,80
Fibra Soluble (g)	1,80
Fibra Insoluble (g)	10,00
Sodio (mg)	2,00

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Apariencia	Grano Triturado
Color	Café Claro
Olor	Característico de trigo
Sabor	Característico de trigo

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	1,3-1,6	(*)	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	(****)	
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	74-84	(*)
Malla N° 40, 425 micron	3-5	(*)
Malla N° 50, 300 micron	3-5	(*)
Malla N° 70, 212 micron	2-4	(*)
Fondo	6-10	(*)

**CARACTERÍSTICAS 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
Deoxinivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

**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.

**DISTRIBUCIÓN**

Camión 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 Grohner

Avenida Fermín Vivaceta 1053 - Independencia-Santiago -Chile- Tel: 56-2-22702800- Fax: 56-22-2702843

www.laestampa.com e-mail: molino@laestampa.com