



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

WHOLE GRAIN

Fecha:
02-02-2020

Rev:
4

Formulario
FO 807-07

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)

Tiamina	6,3 mg/kg	mínimo
Riboflavina	1,3 mg/kg	mínimo
Niacina	13 mg/kg	mínimo
Hierro	30 mg/kg	mínimo
Ácido Fólico	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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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%	(*)	Art. 349, letra c)
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS-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
Índice de tolerancia al	10-40	(*)	AACC METHOD 54-21

GRANULOMETRÍA

Malla N° 35, 500 micron	0,2 - 0,8	(*)
Malla N° 40, 425 micron	0,7 - 1,8	(*)
Malla N° 50, 300 micron	3 - 6.	(*)
Malla N° 70, 212 micron	17 - 26	(*)
Fondo	60 - 75	(*)

MICOTOXINAS

Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1)	<10	(****)	HPLC-MS/MS
Zearalenona (ppb)	<200	(****)	HPLC-MS/MS
Ocratoxina (ppb)	<5	(****)	HPLC-MS/MS
Deoxivalenol (ppb)	<750	(****)	HPLC-MS/MS

MICROBIOLOGÍA

Hongos (UFC/g)	<10000	(***)	Técnica de recuento en placa NCh
Levaduras (UFC/g)	<10000	(***)	2743 Of. 2002
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(****)	NCh 2734 Of 2002

METALES PESADOS

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	(****)	

PESTICIDAS

Residuos de Pesticidas Negativo (****) GC-MS, 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
Azúcares 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, 30 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

RESOLUCIÓN

SNS 856 del 04/05/1981, Stgo. Región Metropolitana

FRAUDE ALIMENTARIO

Este producto es controlado desde la recepción de materias primas, cadena de proceso, distribución y entrega a clientes. Esto, con la exigencia de certificados de calidad y microbiológicos a proveedores. Controles microbiológicos externos, tanto de materia prima como producto terminado de forma mensual.

Elaborado por: Jefe Calidad y Desarrollo Harinas
Carolina Gómez

Revisado por: Jefe Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohner