



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TRIGO TRITURADO GRUESO

Fecha:
01-04-2022

Rev:
7

Formulario
FO 807-07

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 trituration grueso, con un nivel de extracción de un 100%

Origen Vegetal

Procedencia Nacional

Producción Molienda de grano a través de sistemas de purificación hasta grado de extracción definido

Uso Previsto Materia prima para panificación industrial.

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*
Materias extrañas Negativo (****) *AACC 12-08*

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 (*)

MICROBIOLOGÍA

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

MICOTOXINAS

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*

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*

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

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energética 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

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.

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 de Innovación y Desarrollo
Carolina Gómez C.

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert