



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HARINA MORENA CENTENO GRUESO

Fecha:
10/11/2020

Rev:
6

Formulario
FO 807-07

Nombre HARINA MORENA CENTENO GRUESO

Código

Ingrediente Producto elaborado a base de grano limpio de Centeno

Uso Previsto Materia prima para panificación industrial.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Polvo Fino
Color	Plomizo, café
Olor	Característico de Centeno Tostado
Sabor	Característico de Centeno

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad(%)	<13	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	<2	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08

GRANULOMETRIA

Malla N° 35, 500 micron	<48	(*)
Malla N° 40, 425 micron	9-6	(*)
Malla N° 50, 300 micron	8-11	(*)
Malla N° 70, 212 micron	7-12	(*)
Fondo	23-30	(*)

MICROBIOLOGÍA

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

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
Deoxinivalenol (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 energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	329,00
Proteínas (g)	10,30
Grasa Total (g)	1,63
Hidratos de carbono disp (g)	60,80
Azúcares Totales	0,98
Fibra Dietaria Total (g)	15,10
Fibra Soluble (g)	8,00
Fibra Insoluble (g)	7,10
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 5 y 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 Innovación y Desarrollo
Carolina Gómez C.

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert