



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:
10/11/2020

Rev:
2

Formulario
FO 807-07

Nombre HARINA PIZZA

Código Granel

Ingrediente Harina de trigo blando (*Triticum aestivum* sp.vulgare) , enriquecida según Art.350 R.S.A.

<i>Tiamina</i>	6,3 mg/kg	mínimo
<i>Riboflavina</i>	1,3 mg/kg	mínimo
<i>Niacina</i>	13 mg/kg	mínimo
<i>Hierro</i>	30 mg/kg	mínimo
<i>Ácido Fólico</i>	1.0-2.6 mg/kg	
<i>Blanqueador</i>	60 mg/kg	máximo

Uso Previsto Materia prima para producto de panadería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Polvo.
Color	Crema claro.
Olor	Característico de trigo.
Sabor	Característico de trigo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	<i>NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)</i>
Gluten Húmedo (%)	35 - 40	(*)	<i>AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000</i>
Proteínas (Nx5,7)	10,5 - 12	(**)	<i>NCh 2748 Of. 2002</i>
Falling Number (s)	300 - 440	(*)	<i>AACC 56-81B /NCh-1237Of.2000</i>
Ceniza (%)	< 0,65	(*)	<i>AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A.</i>
Color (L)	>89	(*)	<i>Colorímetro BC - 10 Minolta</i>
Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14%	<0,25%	(****)	<i>NCh841.EOf. 71</i>
Materias extrañas	Negativo	(****)	<i>AACC 12-08</i>

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS

Fuerza Alv W (Joule x 10-4)	340 - 440	(*)	<i>AACC METHOD 54-30A</i>
Alv P/L	0,4 - 0,8	(*)	

MICROBIOLOGÍA

Hongos (UFC/g)	<1000	(**)	<i>Técnica de recuento en placa NCh</i>
Levaduras (UFC/g)	<500	(**)	<i>2743 Of. 2002</i>
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(***)	<i>NCh 2734 Of 2002</i>

MICOTOXINAS

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

METALES PESADOS

Plomo (mg/Kg)	<0,5	(****)	<i>AOAC 968.08 (Absorción Atómica)</i>
Arsénico (mg/Kg)	<0,5	(****)	
Mercurio (mg/Kg)	<0,05	(****)	
Zinc (mg/Kg)	100	(****)	<i>AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)</i>
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)	317,00
Proteínas (g)	12,00
Grasa Total (g)	2,5
H de C disponibles (g)	61,60
Azucares Totales (g)	2,17
Fibra Dietaria Total (g)	3,40
Sodio (mg)	2,00

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel de 5 y 20 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.

CONDICIÓN 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 ÚTIL

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 Calidad
Carolina Gómez C.

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert