



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

<b>Apariencia</b>	Polvo.
<b>Color</b>	Crema claro.
<b>Olor</b>	Característico de trigo.
<b>Sabor</b>	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	(****)	<i>GC-MS, HPLC-MS/MS</i>
------------------------	----------	--------	--------------------------

### 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**