

	<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA</b>	<b>ETP – 07– 01</b>
	<b>ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Revisión: 9</b> <b>Hoja: 1 de 3</b>

1. **Nombre del producto:** HARINA 000 – Enriquecida según ley 25 630

2. **Especificación Técnica:**

2.1. ASPECTO: Polvo blanco, fino, olor suave, sabor agradable, exento de insectos y sustancias extrañas.

Obtenido por la molienda del endosperma del grano de trigo.

- 2.2. HUMEDAD: Máximo 15,0 %
- 2.3. CENIZAS S.S.S.: Máximo 0,75 %
- 2.4. PROTEINAS: Mínimo 9,00 %
- 2.5. GLUTEN HÚMEDO: Mínimo 25,00 %
- 2.6. GLUTEN SECO: Mínimo 8,00 %
- 2.7. ACIDEZ: Máximo 0,30 % (expresada como ácido láctico)
- 2.8. GRANULOMETRIA:

MALLA XX	ABERTURA μ	RETENIDO %
8	180	máx. 5
10	132	máx. 25
13	100	máx. 25
CERNIDO		mín. 50

- 2.9. TEST DE LIPASA: Negativo a las 48 Hs.
- 2.10. FALLING NUMBER: Mínimo 300 seg.
- 2.11. ALVEOGRAMA: P/L 0.70 - 1.6  
W > 240 x 10<sup>3</sup> ergios
- 2.12. FARINOGRAMA: \*Absorción 56 – 62 %  
\*Estabilidad > 8 min.
- 2.13. ANALISIS MICROBIOLÓGICO:
- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| Aerobios mesófilos totales:     | máximo: 10 000 UFC/g |
| Hongos y levaduras:             | máximo: 3 000 UFC/g  |
| Coliformes totales:             | máximo: 100 UFC/g    |
| Anaerobios totales:             | máximo: 100 UFC/g    |
| Staphylococcus aureus:          | ausencia en 0.1 g.   |
| Escherichia Coli:               | ausencia en 1 g.     |
| Salmonella:                     | ausencia en 1 g.     |
| Bacillus Cereus:                | ausencia en 1 g.     |
| Clostridium sulfito reductores: | ausencia en 1 g.     |

Revisó:	Aprobó:
---------	---------

	<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA</b>	<b>ESP – 07– 01</b>
	<b>ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Revisión: 9</b> <b>Hoja: 2 de 3</b>

**2.14. MICOTOXINAS:**

Tricotecenos (DON)	Max. 1 ppm
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	Max. 0,020 ppm (B1 < 0,005 ppm)
Zearalenona	Max. 50 µg/kg
Ocratoxina A	Max. 5 µg/kg

**2.15. COMPOSICIÓN**

Harina .....	99,99472 %
Mix Vitamínico.....	0,00528 % (hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina)

**2.16. Información Nutricional**

	Porción: 50 g (1/2 taza de té)	
	cantidad por porción	% VD*
Valor Energético	171 Kcal = 726 KJ	9
Carbohidratos	36 g	12
Proteínas	5 g	7
Fibra Alimentaria	1,4 g	6
Grasas Totales	0,8 g	2
Grasas Saturadas	no contiene	–
Grasas Trans	no contiene	–
Sodio	no contiene	–
Hierro	1,5 mg	11
Tiamina (vit.B 1)	0,31 mg	26
Riboflavina (vit.B 2)	0,06 mg	5
Niacina (vit.B 3)	0,65 mg	4
Ácido Fólico (vit.B 9)	0,11 mg	28

\* % VD - valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400KJ.  
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades energéticas.

**3. Entrega:**

**3.1 Envasado:** en bolsas de 50 y 25 kg, tipo kraft doble hoja o Big Bags de polipropileno de 1000 Kg.

**3.2 Rotulación:** Las bolsas deberán estar rotuladas con la correspondiente inscripción de datos de la empresa, datos del producto, nro de lote, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional, RNE, RNPA.

En la bolsa debe estar declarado la presencia de gluten como ingrediente de la siguiente manera:

“CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO”.

**3.3** Según especificación de cliente las bolsas pueden ser entregadas en pallet estrichados

**3.4 Distribución:** La distribución se realiza en camiones (en el caso de bolsas) o en tolvas a granel precintadas, con adecuadas condiciones higiénico- sanitarias inspeccionadas previo a la carga.

	<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA</b>	<b>ESP – 07– 01</b>
	<b>ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO</b>	<b>Revisión: 9</b> <b>Hoja: 2 de 3</b>

**4. Vida útil**

Consumir antes de los 180 días de elaborado el producto.

**5. Condiciones de almacenamiento**

El producto debe conservarse en lugar fresco, seco y aireado.

**6. Revisiones**

Rev.	Fecha	Modificaciones
0	24/05/06	Primera edición.
1	28/08/09	Modifica Humedad, gluten hum., W, P/L, absorción
2	16/11/10	Agrega composición
3	20/02/15	Modifica: gluten hum. y seco - alveograma
4	01/12/15	Cambio de codificación
5	11/04/16	Modifica 2.5, 2.11. Agrega 3
6	06/09/17	Modifica pto.2.11 y 3
7	06/03/18	Modifica Pto 3.Agrega Pto 4 y 5.
8	13/01/20	Modifica pto. 2.5 y 3.2.
9	15/07/20	Modifica 2.4 y 2.5. Agrega 2.16 "Información nutricional".

Copia Controlada