

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto

HARINA 000 - Enriquecida según ley 25 630.
Especial para elaborar LAMINADOS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

ASPECTO: Polvo blanco, fino, olor suave, sabor agradable, exento de insectos y sustancias extrañas. Obtenida de la molienda del endosperma del grano de trigo.

HUMEDAD:	Máximo 15.0%
CENIZAS S.S.S.:	Máximo 0.600%
GLUTEN HUMEDO:	Mínimo 27%
GLUTEN SECO:	Mínimo 9.5%
PROTEINAS:	Mínimo 10.0%
ACIDEZ:	Máximo 0.3% (expresada como ácido láctico)

GRANULOMETRIA

MALLA XX	ABERTURA μ	RETENIDO %
8	180	máx. 5
10	125	máx. 25
13	100	máx. 25
cernido		mín. 50

TEST DE LIPASA:	Negativo a las 48 Hs.
FALLING NUMBER:	Mínimo 300 seg.
ALVEOGRAMA :	P/L: 1,0 1,8 W: > 280 x 103 ergios
FARINOGRAMA:	Absorción mínimo 56 %

MICOTOXINAS:

Tricotecenos (DON)	Max. 1 ppm
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	Max. 0,020 ppm (B1 < 0,005 ppm)
Zearalenona	Max. 100 Qg/kg
Ocratoxina A	Max. 3 Qg/kg

RESIDUOS DE PESTICIDAS:

Según Resolución 934 de SENASA.

METALES PESADOS:

Plomo	Max. 0.20 mg / kg
Arsénico	Max. 0.20 mg/ kg
Cadmio	Max. 0.20 mg/ kg

COMPOSICIÓN

Harina	99,9800 %
Mix Vitamínico	0,0200 %
(hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina)	

INFORMACION NUTRICIONAL

Harina enriquecida Ley 25.630			
Información Nutricional			
	Porción: 50 g (1/2 taza de té)		
	cantidad por porción	% VD*	composición por 100 g
Valor Energético	175 kcal = 732 kJ	9	350 kcal = 1467 kJ12
Carbohidratos, de los cuales:	37 g	12	74 g
Azúcares totales	no contiene	-	no contiene
Azúcares añadidos	no contiene	7	no contiene
Proteínas	5,0 g	1	10 g
Grasas Totales	0,8 g	0	1,6 g
Grasas Totales	no contiene	-	0,4 g
Grasas Saturadas	no contiene	4	no contiene
Grasas Trans	1,0 g	0	2,0 g
Sodio	no contiene	11	no contiene
Hierro	1,5 mg	26	3,0 mg
Tiamina (vit.B 1)	0,31 mg	5	0,63 mg
Riboflavina (vit.B 2)	0,06 mg	4	0,13 mg
Niacina (vit.B 3)	0,65 mg	28	1,3 mg
Ácido Fólico (vit.B 9)	0,11 mg		0,22 mg
* % 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			

ENTREGA

Envasado: en bolsas de 25 kg tipo kraft, Big Bags de polipropileno de 1000 Kg.

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, ingredientes, RNE, RNPA.

En la bolsa debe estar declarado la presencia de gluten como ingrediente de la siguiente manera: **CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO** .

En la bolsa o documentación del producto (DDJJ de alérgenos) se advierte que a pesar de la aplicación de las BPM el producto **PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA** .

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

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

VIDA ÚTIL

Época invernal (01-04 al 30/09): Consumir antes de los 180 días de elaborado el producto.

Época estival (01/10 al 31/03): Consumir antes de los 120 días de elaborado el producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

REVISIONES

Rev.	Fecha	Modificaciones
0	11/07/24	Primera edición.