

	DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	ETP – 07– 52
	ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO	Revisión: 1 Hoja: 1 de 3

1. **Nombre del producto:** HARINA DE FUERZA – 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 0,65 %

2.4. PROTEINAS: Mínimo 12,00 %

2.5. GLUTEN HÚMEDO: Mínimo 30,00 %

2.6. GLUTEN SECO: Mínimo 11,00 %

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 0.8 – 1.30
W > 320 x 10³ ergios

2.12. FARINOGRAMA: *Absorción > 56 %

*Estabilidad > 12 min

2.13. ANALISIS MICROBIOLOGICO:

Aerobios mesófilos totales: máximo: 10 000 UFC/g

Hongos y levaduras: máximo: 3 000 UFC/g

Coliformes totales: máximo: 100 UFC/g

Escherichia Coli: ausencia en 1 g.

Salmonella: ausencia en 1 g.

Bacillus Cereus: máximo: 1 000 UFC/g

2.14. MICOTOXINAS:

Tricotecenos (DON) Max. 1 ppm

Revisó: Juan Prato Daniel Gresta	Aprobó: Celina Iacovelli
--	-----------------------------

	DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	ESP – 07 – 52
	ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO	Revisión: 1 Hoja: 2 de 3

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

2.15. RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Resolución 934 de SENASA

2.16. METALES PESADOS

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

2.17. COMPOSICIÓN

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

2.18. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Porción: 50 g (1/2 taza de té)	
	cantidad por porción	% VD*
Valor Energético	171 Kcal = 726 KJ	9
Carbohidratos, de los cuales:	35,5 g	12
Azúcares totales	no contiene	—
Azúcares añadidos	no contiene	—
Proteínas	5,5 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
Acido 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 5 , 10, 25 kg tipo kraft, 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".

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.

	DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	ESP – 07 – 52
	ESPECIFICACIÓN TECNICA DE PRODUCTO	Revisión: 1 Hoja: 2 de 3

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.

4. 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.

5. Condiciones de almacenamiento

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

6. Revisiones

Rev.	Fecha	Modificaciones
0	10/01/22	Primera edición.
1	28/02/23	Modifica 2.13, 3, 4. Agrega 2.15, 2.16