

Nombre GERMEN DE TRIGO

Código 19.11.05.021

Ingrediente Germen de Trigo blando (Triticum aestivum sp vulgare)

Uso Previsto Materia prima para panificación industrial.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Laminas delgadas tipo escamas
Color	Amarillo suave
Olor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<13	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	3-5	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78
Proteínas (Nx5,7)	24-30	(***)	NCh 2748 Of. 2002
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08

MICOTOXINAS

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

MICROBIOLOGIA

Hongos (UFC/g)	<10000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh 2743 Of. 2002
Levaduras (UFC/g)	<10000	(**)	
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(****)	NCh 2734 Of 2002

METALES PESADOS

Plomo (mg/Kg)	<0,5	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica)
Arsénico (mg/Kg)	<0,5	(****)	
Mercurio (mg/Kg)	<0,05	(****)	
Zinc (mg/Kg)	100	(****)	AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)
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
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)	391,00
Proteínas (g)	30,50
Grasa Total (g)	9,70
Hidratos de carbono disp (g)	38,80
Azucares Totales (g)	18,10
Fibra Dietaria Total (g)	13,00
Sodio (mg)	12,00

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel de 15 kilos cocidos 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.

CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo normas de manipulación de alimentos.

DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.

VIDA UTIL

A partir de la fecha de elaboración, 30 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 Calidad y Desarrollo Harinas
Sugei Chandia

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert