



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

HARINA INTEGRAL

Fecha:
31.12.2018

Rev:
3

Formulario
FO 807-07

Nombre HARINA INTEGRAL

Código 19.40.01.022

Ingrediente Producto elaborado en base a una mezcla de trigos en donde se obtiene harina blanca mezclada con salvados finos y gruesos.

Uso Previsto Materia prima para panificación industrial.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia Mezcla de Harina y Salvados
Color Crema clara
Olor Característico de Trigos
Sabor Característico de Trigos

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%) <15 (*) NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%) <1,5 (*) AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A. Art. 349, letra c)
Proteínas (Nx5,7) 11-13. (***) NCh 2748 Of. 2002
Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14% hum.) <0,3 (****) NCh841.EOf. 71
Materias extrañas Negativo (****) AACC 12-08

GRANULOMETRIA

Malla N° 35, 500 micron 10 - 16. (*)
Malla N° 40, 425 micron 5 - 8. (*)
Malla N° 50, 300 micron 4 - 8. (*)
Malla N° 70, 212 micron 2 - 7. (*)
Fondo 63 - 75. (*)

MICOTOXINAS

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

MICROBIOLOGÍA

Hongos (UFC/g) <10000 (**) Técnica de recuento en placa NCh 2743 Of. 2002
Levaduras (UFC/g) <10000 (**) NCh 2734 Of 2002
Salmonella spp (UFC/50g) Negativo (****)
Plomo (mg/Kg) <0,5 (****) AOAC 968.08 (Absorción Atómica)

METALES PESADOS

Arsénico (mg/Kg) <0,5 (****) AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)
Mercurio (mg/Kg) <0,05 (****)
Zinc (mg/Kg) 100 (****)
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 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) 342,00
Proteínas (g) 13,21
Grasa Total (g) 2,50
Hidratos de carbono disponibles (g) 61,20
Azúcares Totales (g) 3,47
Fibra Dietaria Total (g) 10,70
Sodio (mg) 2,00

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel valvulado 25 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.

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, 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 Calidad y Desarrollo Harinas
Sugei Chandia

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert