



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PASTA SÉMOLA

Fecha:
03.01.2019

Rev:
6

Formulario
FO 807-07

Nombre PASTA SÉMOLA

Código 11.11.01.065

Ingrediente Sémola de trigo blando (Triticum aestivum sp. Vulgare).

Uso Previsto Materia prima para pastas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Gránulos amarillos.
Color	Amarillo suave
Olor	Característico.
Sabor	Característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	< 0,5%	(*)	Art. 349, letra c)
Pecas (N° dcm ²)	<130	(*)	
Puntos negros (N°)	<12	(*)	
Color Índice "b"	>14	(*)	Colorímetro BC - 10 Minolta
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08

GRANULOMETRÍA

Malla N° 35, 500 micron	<1	(*)
Malla N° 40, 425 micron	1-3	(*)
Malla N° 50, 300 micron	50-70	(*)
Malla N° 70, 212 micron	20-30	(*)
Fondo	4-10	(*)

MICROBIOLOGÍA

Hongos (UFC/g)	<1000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh
Levaduras (UFC/g)	<500	(**)	2743 Of. 2002
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(***)	NCh 2734 Of 2002

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

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 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)	360,00
Proteínas (g)	12,68
Grasa Total (g)	1,05
Hidratos de carbono disponibles (g)	68,93
Azucares Totales (g)	1,29
Fibra Dietaria Total (g)	3,90
Sodio (mg)	1,00

DECLARACIÓN 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.

CONDICIÓN DE USO

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

DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.

VIDA ÚTIL

A partir de la fecha de elaboración, 180 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