

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**

Fecha: 01.09.2017

PRODUCTO TERMINADO

Rev: 3

Nombre SALVADO DE TRIGO FINO**Código** 19.11.10.031**Ingrediente** Cascara limpia de trigo (Triticum Aestivum sp vulgare).**Uso Previsto** Materia prima para panificación industrial.**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

Apariencia	Cascarillas
Color	Café
Olor	Característico de trigo
Sabor	Característico de trigo

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
Ceniza (%)	<5	(*)	349, letra c)
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	(****)	
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08
Residuos de Pesticidas	Negativo	(****)	GC-MS, HPLC-MS/MS

GRANULOMETRIA

Malla N° 35, 500 micron	30-50	(*)
Malla N° 40, 425 micron	20-25	(*)
Malla N° 50, 300 micron	20-30	(*)
Malla N° 70, 212 micron	4-8	(*)
Fondo	3-6	(*)

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Y MICOTOXINAS

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
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

INFORMACION NUTRICIONAL

Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial

Energía (kcal)	273,00
Proteínas (g)	15,55
Grasa Total (g)	4,25
Hidratos de carbono disp (g)	21,81
Azúcares Totales	6,90
Fibra Dietaria Total (g)	42,70
Fibra Soluble (g)	1,80
Fibra Insoluble (g)	34,00
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.

DISTRIBUCIÓNCamión con carpa en buen estado.
Camión Cisterna con sellos.**VIDA UTIL**

A partir de la fecha de elaboración, 120 días.

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

Elaborado por: Jefe Calidad y Desarrollo Harinas
Sugei ChandiaRevisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines VelardeAprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohner