



Sistema de Gestión de Calidad  
ISO 9001/FSSC 22000

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### SALVADO DE TRIGO GRUESO

Fecha:  
31.12.2018

Rev:  
3

Formulario  
FO 807-07

**Nombre** SALVADO DE TRIGO GRUESO

**Código** 19.11.10.021

**Ingrediente** Cascara limpia de trigo (Triticum Aestivum sp vulgare).

**Uso Previsto** Materia prima para panificación industrial.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	a)
Ceniza (%)	<6	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08

#### GRANULOMETRIA

Malla N° 35, 500 micron	80-95	(*)
Malla N° 40, 425 micron	4-7	(*)
Malla N° 50, 300 micron	1-2	(*)
Malla N° 70, 212 micron	0-3	(*)
Fondo	0-1	(*)

#### MICROBIOLOGÍA

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

#### MICOTOXINAS

Aflatoxinas	<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)	273,00
Proteínas (g)	15,55
Grasa Total (g)	4,25
Hidratos de carbono disp (g)	21,81
Azucares Totales (g)	6,90
Fibra Dietaria Total (g)	42,70
Fibra Insoluble (g)	34,00
Fibra Soluble (g)	1,80
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.  
Camión Cisterna con sellos.

#### VIDA UTIL

A partir de 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**