

0102031

HARINA FORTALEZA PLUS 25kg

1	Descripción del proceso	Harina es el producto pulverulento obtenido por la molienda gradual y sistemática de granos de trigo de la especie <i>Triticum aestivum</i> , previa separación de las impurezas, hasta un grado de extracción determinado. Se presenta como polvo fino de color marfil, de aroma y sabor característico. Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería. La incorporación de vitaminas y blanqueador se realiza según lo señalado por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (R.S.A.).																																			
2	Ingredientes	Harina Blanqueador: Peróxido de Benzoilo: 60 mg/kg máx. Vitaminas y Minerales: Hierro: 30,0 mg/kg mín. (Adicionado como sulfato ferroso) Niacina: 13,0 mg/kg mín. Tiamina: 6,3 mg/kg mín. Ácido Fólico: 1,0 a 2,6 mg/kg. Riboflavina: 1,3 mg/kg mín.																																			
3	Características físico-químicas	<p>Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas. Color : Blanco a crema. Sabor : Característico. Olor : Característico. Humedad : 15,0% máximo. Cenizas : 0,65% (Base 14,0% humedad) Gluten húmedo : 30,0% mín. Gluten seco : 10,0% mín. FN : 250 segundos mínimo.</p> <p>-----</p> <table border="0"> <tr> <td>Alveograma</td> <td> P/L</td> <td>:0,5 - 1,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td> W</td> <td>:290 - 350</td> </tr> <tr> <td></td> <td> </td> <td></td> </tr> <tr> <td>Farinograma</td> <td> Absorción</td> <td>:60,0% Mínimo</td> </tr> </table> <p>-----</p> <p>Micotoxinas Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2):10 ppb máximo Zearalenona:200 ppb máximo. Ocratoxina:5 ppb máximo. Deoxinivalenol:750 ppb máximo.</p> <p>-----</p> <p>Metales Pesados Cumple con el Art. 160 del R.S.A Dto N°977/96 del 07/10/14. Se realizan controles aleatorios a las harinas cada 4 meses.</p> <p>-----</p> <p>Plaguicidas Cumple Res. exenta N°762, del Ministerio de Salud, publicado en el D.O. el 20/10/11. Se realizan controles aleatorios a las harinas cada 4 meses.</p>	Alveograma	P/L	:0,5 - 1,0		W	:290 - 350				Farinograma	Absorción	:60,0% Mínimo																							
Alveograma	P/L	:0,5 - 1,0																																			
	W	:290 - 350																																			
Farinograma	Absorción	:60,0% Mínimo																																			
4	Características microbiológicas	<table border="0"> <thead> <tr> <th colspan="3">Plan de Muestreo</th> <th colspan="4">Límite por gramo</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Categoría</th> <th>Clases</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 50 gr.</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	Plan de Muestreo			Límite por gramo				Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M	Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴	Levaduras	2	3	5	2	5x10 ²	5x10 ³	Salmonella en 50 gr.	10	2	5	0	0	---
Plan de Muestreo			Límite por gramo																																		
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M																															
Mohos	2	3	5	2	10 ³	10 ⁴																															
Levaduras	2	3	5	2	5x10 ²	5x10 ³																															
Salmonella en 50 gr.	10	2	5	0	0	---																															
5	Información nutricional																																				
5.1	Producto	<p>Porción:50 g Porciones por envase: 500</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>1 porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>328</td> <td>164</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>13,8</td> <td>6,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>1,0</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp. (g)</td> <td>65,7</td> <td>32,9</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>0,3</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table>		100g	1 porción	Energía (Kcal)	328	164	Proteínas (g)	13,8	6,9	Grasa Total (g)	1,0	0,5	Hidratos de carbono disp. (g)	65,7	32,9	Azúcares totales (g)	0,3	0,2																	
	100g	1 porción																																			
Energía (Kcal)	328	164																																			
Proteínas (g)	13,8	6,9																																			
Grasa Total (g)	1,0	0,5																																			
Hidratos de carbono disp. (g)	65,7	32,9																																			
Azúcares totales (g)	0,3	0,2																																			

0102031

HARINA FORTALEZA PLUS 25kg

		<p>Sodio (mg) < 35 < 35</p> <p>Tiamina (mg) 0,6 23%</p> <p>Riboflavina (mg) 0,1 4%</p> <p>Niacina (mg EN) 1,3 4%</p> <p>Ácido Fólico (ug) 180 75%</p> <p>Hierro (mg) 3,0 11%</p> <p>-----</p> <p>* % en relación a la Dosis Diaria de Referencia</p>
5.2	Producto listo para el consumo	No aplica.
6	Envase	Sacos de papel.
7	Presentación	Sacos de 25 kg. netos (base 15% humedad)
8	Modo de uso	Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.
9	Vida útil	120 días a partir de la fecha de elaboración, en envase original cerrado.
10	Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.
11	Condiciones de distribución	En camiones abiertos encarpados o camiones cerrados
12	Información a personas con hipersensibilidad alimentaria	Contiene GLUTEN
13	Propiedades saludables	No aplica.
14	EAN - 13	Sin información.
15	Información adicional	

0102031

HARINA FORTALEZA PLUS 25kg

16 **Uso previsto**

Todo tipo de consumidores, salvo personas que presenten hipersensibilidad alimentaria, según lo indicado en el punto 12 o personas con restricciones alimentarias según los ingredientes indicados en el punto 2.

Ingresado por:

Sofía Vivar Corvalán
Ingeniero de Desarrollo

el 24-06-2021 a las 15:42

Revisado por:

Sofía Vivar Corvalán
Ingeniero de Desarrollo

el 24-06-2021 a las 17:31

Aprobado por:

Germán Johannsen
Gerente de Desarrollo y Calidad

el 24-06-2021 a las 17:47