ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL PRODUCTO			
Nombre Producto	Harina Flor Coloso		
Descripción	Harina para Panificación, elaborada con Trigo importado (Triticum aestivum sp. vulgare), de calidad estable en su funcionalidad, proveniente de Canadá, E.E.U.U , Argentina, Uruguay, Paraguay, Nacional El proceso esta sujeto al tipo de trigo disponible.		
Envase Primario	Sacos de polipropileno.		
Formato:	Formato: 25 kg	Código del producto: 181	
Ingredientes	Harina de trigo, Peróxido de Benzoilo 60,0 mg/kl Máximo, Ácido ascórbico, Alfa amilasa, Xilanasa, Glucosaoxidasa, Sulfato Ferroso, Niacina, Tiamina, Acido Fólico, Riboflavina.		
Uso previsto	Potencial Consumidor	Industria Panificadora (Supermercados, Panaderias, Amasanderias). Para la elaboración de pan tipo marraqueta, pan de molde, pan de campo, en general para panes de volumen y fermentación larga.	
	Alergenos	Gluten	
	Grupos Vulnerables	Personas con condición Celiaca	
	Modo consumo	Consumir previo horneado.	
Enriquecimiento	Según Artículo Nº 350 del DS RSA 977/96 en su versión vigente.		
Vida Útil	180 días a partir de la fecha de envasado impresa en el envase.		
Manejo y almacenamiento	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco		
	Mantener producto alejado de fuentes de emanación de gases o vapores, envase permeable.		
Sistema de distribución	Sala de venta en planta (cliente minorista). Despacho terrestre a nivel nacional y local, con transporte propio y externo controlado. Según requerimiento de cliente.		
Mercados de Destino	Supermercados, Panaderías, Amasanderías.		

Molinera Coquimbo

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

CÓDIGO:	MC-FT-03
FECHA ELAB:	10-07-2020
FECHA MOD:	23-05-2025
VERSIÓN:	8

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS (*)		CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS (*)		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (**)	
Parámetros	*Valor*	*Parámetros*	*Valor*	*Parámetros*	*ufc/gr*
Humedad	15 % máximo	W	200-250 j.	Mohos	10^3 a 10^4
Cenizas	0,65 % máximo (base 14% de Humedad)	P	85 - 100 mm.	Levaduras	$5x10^2$ a $5x10^3$
Falling Number	300 - 350 seg	L	60 - 70 mm.	Salmonella en 50 g	Ausencia
Gluten Húmedo	26 - 28 % mínimo	P/L	1,3 - 1,7 mm.	Aw: 0,6-0,85	
Gluten Seco	8,5 - 9,0 % mínimo	Absorción	56 - 57%		
Gluten Index	90 - 98%				

(*) Los análisis fisico - quimicos y reológicos se realizan para cada partida de harina, la variación de los parámetros dependerá del tipo de trigo recepcionado y su porcentaje en la elaboración del producto.

(**) Según Artículo Nº 173, punto 5.1 del DS RSA 977/96 en su versión vigente. Los análisis se realizan cada 2 meses en laboratorio externo.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: ½Taza (50 g.)		
Envase: 25 Kg		
Porciones por envase: 500		
	100 g.	*1 porción*
Energía (Kcal)	346	173
Proteínas (g.)	10,4	5,2
Grasas Total (g.)	1,3	0,7
Hidratos de Carbono disponibles (g)	67,0	33,5
Azúcares Totales (g)	1,9	1,0
Fibra dietaria Total (g.)	7,6	3,8
Fibra dietaria Soluble (g.)	1,3	0,7
Fibra dietaria Insoluble (g.)	6,3	3,2
Sodio (mg.)	1	0,4

ENRIQUECIMIENTO Según Art 350 R.S.A		
	100 g	*1 porción (***)*
Tiamina (mg)	6,3	45%
Riboflavina (mg)	1,3	8%
Niacina (mg)	13	7%
Hierro (mg)	30,0	21%
Ácido fólico (mg)	2,4	55%

(***) en relación a la Dosis Diaria de Referencia (DDR).

OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR

(1) Producto elaborado bajo extrictos controles de calidad y bajo los sistemas de calidad de inocuidad alimentaria: Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP, según lo exigido por las autoridades sanitarias.

(2) Evaluación de la calidad panadera de la harina: Se realiza el control de tiempo, temperatura, elasticidad y adherencia de la masa, volumen del pan y apariencia entre otros; de todos los lotes producidos.