



Sistema de Gestión de Calidad  
ISO 9001/FSSC 22000

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fecha:  
10/11/2020

Rev:  
6

Formulario  
FO 807-07

**Nombre HARINA MORENA INTEGRAL**

**Código**

**Ingrediente** Harina de trigo ( gluten ) ; salvado de trigo (gluten) enriquecida con Sulfato Ferroso, Niacina, Tiamina, Acido Fólico, Riboflavina

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

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia Mezcla de Harina y Salvados  
Color Crema clara  
Olor Característico de Trigos  
Sabor Característico de Trigos

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%) <15 (\*) NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)  
Ceniza (%) <1,5 (\*) AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A. Art. 349, letra c)  
Proteínas (Nx5,7) 11-13. (\*\*\*) NCh 2748 Of. 2002  
Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14% hum.) <0,3 (\*\*\*\*) NCh841.EOf. 71  
Materias extrañas Negativo (\*\*\*\*) AACC 12-08

### GRANULOMETRÍA

Malla N° 35, 500 micron 10 - 16. (\*)  
Malla N° 40, 425 micron 5 - 8. (\*)  
Malla N° 50, 300 micron 4 - 8. (\*)  
Malla N° 70, 212 micron 2 - 7. (\*)  
Fondo 63 - 75. (\*)

### MICOTOXINAS

Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1) <10 (\*\*\*\*) HPLC-MS/MS  
Zearalenona (ppb) <200 (\*\*\*\*) HPLC-MS/MS  
Ocratoxina (ppb) <5 (\*\*\*\*) HPLC-MS/MS  
Deoxinivalenol (ppb) <750 (\*\*\*\*) HPLC-MS/MS

### MICROBIOLOGÍA

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

### METALES PESADOS

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 (\*\*\*\*)  
Plomo (mg/Kg) <0,5 (\*\*\*\*)

### 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) 314,00  
Proteínas (g) 11,20  
Grasa Total (g) 2,40  
Hidratos de carbono disponibles (g) 54,00  
Azúcares Totales (g) 2,60  
Fibra Dietaria Total (g) 16,00  
Fibra Soluble (g) 8,70  
Fibra Insoluble(g) 7,20  
Sodio (mg) 7,60

### DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

### DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

### DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

### EMBALAJE

Sacos papel 5 y 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.

### VIDA UTIL

A partir de la 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  
**Carolina Gómez**

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo  
**M Ines Velarde**

Aprobado por: Gerente General  
**Jose Eugenio Grohnert**