



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

SALVADO DE TRIGO FINO

Fecha:
18/03/2020

Rev:
6

Formulario
FO 807-07

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. No consumir crudo

Origen Vegetal

Procedencia Nacional

Producción Molienda de grano a través de sistemas de purificación hasta grado de extracción definido

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%) _____ <15 (*) *NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)*
Ceniza (%) _____ <5 (*) *AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A. Art. 349, letra c)*
Materias extrañas _____ Negativo (****) *AACC 12-08*

GRANULOMETRÍA

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 (*)

MICROBIOLOGÍA

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*

MICOTOXINAS

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

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 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