



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

HARINA TODO USO

Fecha:
03.01.2020

Rev:
6

Formulario
FO 807-07

Nombre **HARINA TODO USO**

Código Granel **11.01.19.001**

Ingrediente Harina de trigo blando (*Triticum aestivum* sp.vulgare), enriquecida según Art.350 R.S.A.
Tiamina 6,3 mg/kg mínimo
Riboflavina 1,3 mg/kg mínimo
Niacina 13 mg/kg mínimo
Hierro 30 mg/kg mínimo
Ácido Fólico 1.0-2.6 mg/kg
Blanqueador 60 mg/kg máximo
Complejos enzimáticos

Uso Previsto Materia prima para producto de panadería-repostería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia Polvo.
Color Crema claro.
Olor Característico de trigo.
Sabor Característico de trigo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%) <15 (*) NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)
 Gluten Húmedo (%) 24 - 27 (*) AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000
 Proteínas (Nx5,7) 7,8 - 9 (**) NCh 2748 Of. 2002
 Falling Number (s) 300 - 440 (*) AACC 56-81B /NCh-1237Of.2000
 Ceniza (%) < 0,65 (*) AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A.
 Color (L) >89 (*) Colorímetro BC - 10 Minolta
 Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14%) <0,25% (****) NCh841.EOf. 71
 Materias extrañas Negativo (****) AACC 12-08

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS

Fuerza Alv W (Joule x 10-4) 180 - 210 (*) AACC METHOD 54-30A
 Alv P/L 1 - 1,8 (*)

MICROBIOLOGÍA

Hongos (UFC/g) <1000 (**) Técnica de recuento en placa NCh
 Levaduras (UFC/g) <500 (**) 2743 Of. 2002
 Salmonella spp (UFC/50g) Negativo (****) NCh 2734 Of 2002

MICOTOXINAS

Aflatoxinas totales (B1 B 2 G1 G 2) (ppb) <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) 342,00
 Proteínas (g) 9,00
 Grasa Total (g) 1,43
 Hidratos de carbono disponibles (g) 73,40
 Azucares Totales (g) 2,26
 Fibra Dietaria Total (g) 3,90
 Sodio (mg) 2,00

DECLARACIÓN DE ALERGÉNO

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel y poli valvulado 25 kilos - sacos Osnaburgo 20 Kilos- Sacos papel 5 y 10 kilos. Granel en pipas. 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.

CONDICIÓN 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 ÚTIL

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 Gomez

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert



Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001/FSSC 22000

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

HARINA FUERZA

Fecha:
10/06/2020

Rev:
9

Formulario
FO 807-07

Nombre **HARINA FUERZA**

Código Granel **11.01.08.310**

Ingrediente Harina de trigo blando (*Triticum aestivum* sp.vulgare), enriquecida según Art.350 R.S.A.

Tiamina	6,3 mg/kg	mínimo
Riboflavina	1,3 mg/kg	mínimo
Niacina	13 mg/kg	mínimo
Hierro	30 mg/kg	mínimo
Ácido Fólico	1.0-2.6 mg/kg	

Origen Vegetal

Procedencia Nacional

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

Uso Previsto Materia prima para producto de panadería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Polvo.
Color	Crema claro.
Olor	Característico de trigo.
Sabor	Característico de trigo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15	(*)	a)
Gluten Húmedo (%)	30 - 38	(*)	AACC 38-12A/NCh-1237Of.2000
Proteínas (Nx5,7)	10 - 13	(**)	NCh 2748 Of. 2002
Almidón Dañado AACCC (%)	4 - 7	(*)	Equipo SD MATIC, AACCC N° 76-33
Falling Number (s)	300 - 440	(*)	AACC 56-81B /NCh-1237Of.2000
Ceniza (%)	< 0,65	(*)	AACC 08-01/NCh842.Of. 78/ R.S.A.
Color (L)	>89	(*)	Colorímetro BC - 10 Minolta
Acidez exp. Ac.Sulf.(base 14%	<0,25%	(****)	NCh841.EOf. 71
Materias extrañas	Negativo	(****)	AACC 12-08

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS - FARINOGRAMA

Fuerza Alv W (Joule x 10-4)	300-380	(*)	
Alv P/L	0,7 - 1,5	(*)	AACC METHOD 54-30A
Absorción (%)	59 - 63	(*)	
Estabilidad (min)	8 - 11	(*)	AACC METHOD 54-21
Tiempo de Desarrollo (min)	3 - 6	(*)	

MICROBIOLOGÍA

Hongos (UFC/g)	<1000	(**)	Técnica de recuento en placa NCh 2743 Of. 2002
Levaduras (UFC/g)	<500	(**)	
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo	(****)	NCh 2734 Of 2002

MICOTOXINAS

Aflatoxinas totales (B1 B 2 G 1)	<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)	338,00
Proteínas (g)	13,00
Grasa Total (g)	1,38
Hidratos de carbono disponibles (g)	68,40
Azúcares Totales (g)	1,98
Fibra Dietaria Total (g)	3,85
Sodio (mg)	2,00

DECLARACIÓN DE ALERGÉNO

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no irradiado.

EMBALAJE

Sacos papel valvulado 25 kg - sacos de papel con costura 5 kg. Granel en pipas. 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.

CONDICIÓN 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 ÚTIL

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 de Innovación y Desarrollo
Carolina Gómez

Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo
M Ines Velarde

Aprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert

