



Sistema de Gestión de Calidad  
ISO 9001/FSSC 22000

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### HARINA SUPER

Fecha:  
18/03/2020

Rev:  
6

Formulario  
FO 807-07

Nombre **HARINA SUPER**

Código Granel **11.01.08.045**

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

**Origen** Vegetal

**Procedencia** Nacional

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

**Uso Previsto** Materia prima para producto de panadería. No consumir crudo

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Humedad(%) <15 (\*) NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)  
 Gluten Húmedo (%) 25 - 30 (\*) AACC 38-12A/NCh-12370f.2000  
 Proteínas (Nx5,7) 9 - 10 (\*\*) NCh 2748 Of. 2002  
 Falling Number (s) 300 - 440 (\*) AACC 56-81B /NCh-12370f.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) 230 - 290 (\*) AACC METHOD 54-30A  
 Alv P/L 1 - 2 (\*)

#### 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) 343,00  
 Proteínas (g) 10,00  
 Grasa Total (g) 1,50  
 Hidratos de carbono disponibles (g) 72,50  
 Azúcares Totales (g) 2,60  
 Fibra Dietaria Total (g) 3,77  
 Sodio (mg) 2,00

#### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

#### 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 Gómez**

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

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