Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001/FSSC 22000	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA GERMEN DE TRIGO		
	Fecha: 18/03/2020	Rev: 2	Formulario FO 807-07

Nombre **GERMEN DE TRIGO**

Código **19.11.05.021**

Ingrediente Germen de Trigo blando (Triticum aestivum sp vulgare)

Origen Vegetal

Procedencia Nacional

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

Uso Previsto Materia prima para panificación industrial.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Laminas delgadas tipo escamas
Color	Amarillo suave
Olor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<13	(*)	*NCh 841 Of.78/R.S.A. Art. 349, letra a)*
Ceniza (%)	3-5.	(*)	*AACC 08-01/NCh842.Of. 78*
Proteínas (Nx5,7)	24-30	(***)	*NCh 2748 Of. 2002*
Materias extrañas	Negativo	(****)	*AACC 12-08*

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*

MICROBIOLOGIA

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*

METALES PESADOS

Plomo (mg/Kg)	<0,5	(****)	*AOAC 968.08 (Absorción Atómica)*
Arsénico (mg/Kg)	<0,5	(****)	*AOAC 968.08 (Absorción Atómica con Generador de Hidruros)*
Mercurio (mg/Kg)	<0,05	(****)	
Zinc (mg/Kg)	100	(****)	
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
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)	391,00
Proteínas (g)	30,50
Grasa Total (g)	9,70
Hidratos de carbono disp (g)	38,80
Azucares Totales (g)	18,10
Fibra Dietaría Total (g)	13,00
Sodio (mg)	12,00

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten.

DECLARACIÓN DE GMO

Libre de GMO.

DECLARACIÓN DE RADIACIÓN

Producto no iradiado.

EMBALAJE

Sacos papel de 15 kilos cocidos netos y rotulado. Indica fecha

ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, que cuente con Programa de

CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo normas de

DISTRIBUCIÓN

Camión con carpa en buen estado.

VIDA UTIL

A partir de la fecha de elaboración, 30 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	Revisado por: Gerente de Calidad y Desarrollo	Aprobado por: Gerente General
Carolina Gómez	**M Ines Velarde**	**Jose Eugenio Grohnert**