

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto pulverulento obtenido por la molienda gradual y sistemática de granos de trigo de la especie *Triticum aestivum* L., previa separación de las impurezas, hasta un grado de extracción determinado.

COMPOSICION

100% de Trigo Natural. Fortificada según Artículo Nº 350 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

USO PREVISTO

Consumir bajo previa cocción. Producto elaborado para ser utilizado en productos de alto volumen como: marraquetas, hot dog, hamburguesas, moldes entre otros panes especiales.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Parámetros	Especificaciones
Humedad	15% máximo
Cenizas	0,57%
Glúten	25% mínimo
Apariencia	Blanca, marfil

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (50 gr.)

Porciones por envase: 500

Parámetros	100 gr.	1 porción (50 gr.)
Energía (Kcal)	357	178,5
Proteínas (g)	14,3	7,15
Grasas Totales (g)	2,13	1,07
Carbohidratos Disponibles (g)	73,3	36,7
Azúcares Totales (g)	2,73	1,37
Sodio (mg)	3,62	1,81
Acidez (g)	0,11	0,06
Fibra Cruda (%)	0,16	0,08
Dosis Diaria de Referencia		
Tiamina (mg)	0,63	25%
Riboflavina (mg)	0,13	4%
Niacina (mg)	1,3	4%
Hierro (mg)	3	13%
Ácido Fólico (mg)	0,18	50%

METALES PESADOS (Artículo 160 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Arsénico	0,5 mg/kg
Mercurio	0,05 mg/kg
Plomo	0,5 mg/kg

MICOTOXINAS (Artículo 169 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	10 ppb
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Deoxinivalenol	750 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Artículo 173 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Mohos	10.000 u.f.c./g
Levaduras	5.000 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Resolución Exenta N° 33 de 2010 que Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos y Resolución Exenta N° 762 de 2011.

CONSUMIDOR FINAL

Dirigido a consumo humano.

ALÉRGENOS

Contiene Gluten.

GRUPOS VULNERABLES

- Niños menores de 7 meses.
- Celíacos.

DECLARACIÓN OGM

El trigo como materia prima, y los productos elaborados a partir de esta, no han sido modificados genéticamente.



FICHA TÉCNICA HARINA FLOR PANIFICACIÓN



EMPRESA CERTIFICADA
SISTEMA DE ASEGURAMIENTO
DE CALIDAD E INOCUIDAD

FT_05_PT

V.12

01.06.24

PÁG. 3 de 3

VIDA ÚTIL Y ALMACENAJE

El producto tiene una duración de 3 meses desde la fecha de elaboración, siendo almacenado en un área fresca y seca.

PRESENTACIÓN

Envases de polipropileno (nylon) en formato de 25 kg.

Los envases cumplen con los límites de monómeros residuales establecidos en el Art. 126 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96).

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

Transporte encarpado.