



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO**HARINA 000 PAN**Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02**HARINA 000 PAN**

Clientes	MERCADO INTERNO ARGENTINA
Producto	HARINA DE TRIGO 000 ENRIQUECIDA
Presentación	Bolsas 50 kg. - Bolsas 25 Kg
Vida Útil	180 días
Aplicación	Panificación – Pan Dulce

Requisitos Físico-Químicos**Limites de Especificación**

Humedad (%)	Max. 15
Cenizas (% sms)	Max. 0.800
Gluten Húmedo (%)	27 – 31
Falling Number (seg)	280 – 400
W	250 – 350
P/L	1,0 – 1,6
Absorción de Agua (%)	60 – 62

Panificación**Valores de Referencia**

Puntaje Panificados	> 75 puntos
Volumen Especifico	> 5 .5

Las panificaciones se realizan según método interno de control, en directo y tabla.

Requisitos Microbiológicos**Valores de Tolerancia**

Mesófilos Aerobios Totales (UFC/g)	Max. 50 x 10 ³
Coliformes (UFC/g)	Máx. 10 ² **
Escherichia Coli (UFC/g)	Max 10
Salmonellas (UFC/g)	Ausencia en 25 g
Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g)	Max. 2 x10 ³
Presuntos Bacillus cereus (UFC/g)	Máx. 10 ³ **

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****HARINA 000 PAN**

Departamento de Control de Calidad

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02

Recuento Partes de Insectos	Max. 75
Pelos de Roedores	Ausencia
DON (ppm) *	Max. 1

* Estos análisis se realizan en cosechas con alto porcentaje de fusarium en trigo.

** Según CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO art. 661 bis. Resolución Conjunta SPReI N° 168/2012 y SAGyP N° 613/2012

Aditivacion

Mejoradores permitidos para harina de trigo (Cap XVIII Res. Gmc n° 019/93)

Núcleo Vitamínico LEY 25,630

200 g/tn harina

B1	Mononitrato de tiamina	6.3 (mg/kg)
B2	Riboflavina	1.3 (mg/kg)
Niacina	Nicotinamida	13 (mg/kg)
Folato	Acido Folico	2.2 (mg/kg)
Hierro	Sulfato Ferroso	30 (mg/kg)

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN

El Protocolo de Análisis se emite con los requisitos de producto, la fecha de elaboración y el numero de lote correspondiente a la mercadería entregada.

Packaging**Características**

Envase Primario Bolsa Papel Kraft Marrón valvulada.

Rotulación**Trazabilidad**

Cada bolsa debe consignar los siguientes datos:

- Vencimiento:
Consumir preferentemente antes de los 180 días (impreso en el envase)
- Fecha de elaboración
- Lote: corresponde a la fecha de elaboración

La rotulación debe estar conforme dispone el Código Alimentario Argentino Cap. V y la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.

Los Textos legales deben coincidir con el rótulo aprobado por la Dirección General de Bromatología y Química de la Provincia.

Almacenamiento y Transporte**Almacenamiento**



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

HARINA 000 PAN

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02

Según disposiciones del art. 18 del Código Alimentario Argentino.
Depósitos limpios y sanitizados, Productos Terminados palletizados.
Conservar en lugar seco y fresco.



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

HARINA 000 PAN

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02

Transporte

El transporte debe estar limpio, totalmente cerrado y cubierto con lona. La misma debe estar en perfectas condiciones de higiene y sin roturas.
La superficie de la caja debe ser lisa y apta para el transporte de Alimentos.
El vehiculo debe estar habilitado.
