



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****HARINA 0000 COMUN**Fecha Revisión: 04/13  
Rev.: 03**HARINA 0000 COMUN**

Clientes	<b>MERCADO INTERNO ARGENTINA</b>
Producto	<b>HARINA DE TRIGO 0000 ENRIQUECIDA</b>
Presentación	Bolsas 50 kg. - Bolsas 25 Kg
Vida Útil	180 días
Aplicación	Panificación - Pastas

**Requisitos Físico-Químicos****Limites de Especificación**

Humedad (%)	Max. 15
Cenizas (% sms)	Max. 0.500
Gluten Húmedo (%)	25 – 29
Falling Number (seg)	280 – 400
W	250 – 350
P/L	1.5 – 2.0

**Requisitos Microbiológicos****Valores de Tolerancia**

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



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****HARINA 0000 COMUN**Fecha Revisión: 04/13  
Rev.: 03**Aditivacion**

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

Peroxido de Benzoilo al 32% **140 mg/kg**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 Marron 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**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 0000 COMUN**

Fecha Revisión: 04/13  
Rev.: 03

---

**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.