



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO**HARINA INTEGRAL
SALVADO DE TRIGO**Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02**HARINA INTEGRAL - SALVADO DE TRIGO**

Cliente	MERCADO INTERNO ARGENTINA
Producto	HARINA INTEGRAL O GRAHAM SALVADO DE TRIGO
Presentación	Bolsas x 35 kg y bolsas x 20 kg respectivamente
Vida Útil	90 días
Aplicación	Panificación

Requisitos Físico-Químicos

	Limites de Especificación	
	Harina Integral	Salvado de Trigo
Humedad (%)	Max. 15 %	Max. 15 %
Cenizas (% sms)	Max. 2.3 %	Max. 7 %
Características	Mediana	Grueso

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 **
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 INTEGRAL
SALVADO DE TRIGO**Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02**Aditivacion**

NO CONTIENE

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

Packaging**Características**

Envase Primario

Bolsas de papel kraft marrón boca abierta.

Rotulación**Trazabilidad**

Cada bolsa debe consignar los siguientes datos:

- Vencimiento:
Consumir preferentemente antes de los 90 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.

Conservar en lugar seco y fresco.

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. Debe estar cubierta la base y los laterales con una lamina de polietileno.

El vehículo debe estar habilitado.