



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO****PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DE SALVADO**Fecha Revisión: 04/13  
Rev.: 03**PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DE SALVADO**

Clientes	<b>MERCADO INTERNO Y EXPORTACION</b>
Presentación	Bolsas 25 kg.
Vida Útil	90 días
Aplicación	Panificación

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

Humedad (%)	Max. 14.5
Cenizas (% sms)	Max. 4,0
Gluten Húmedo (%)	Min. 27
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 <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> **
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****PREMEZCLA PARA PREPARAR PAN DE SALVADO**Fecha Revisión: 04/13  
Rev.: 03**Ingredientes**

Harina 000 Enriquecida según Ley 25.630 (sulfato ferroso 30 mg/kg como Fe elemental, Mononitrato de Tiamina 6,3 mg/kg, Nicotinamida 13 mg/kg, Riboflavina 1,3 mg/kg, Acido Fólico 2,2 mg/kg), Salvado de trigo, Azúcar, Sal, Gluten, Colorante caramelo, Emulsionante (INS 481i), Mejorador de Harina (INS 300, INS 927, INS 1100), Conservante (INS 282).

**Packaging****Características**

Packaging	Características
Envase Primario	Bolsa Papel Blanco Boca Abierta Bolsa Papel Blanco Valvulada

**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.  
Depósitos limpios y sanitizados, Productos Terminados palletizados.  
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.

El vehículo debe estar habilitado.