MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Clientes	MERCADO INTERNO ARGENTINA
Producto	HARINA DE TRIGO 0000 ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630
Presentación	PAQUETE 1 kg
Vida útil	240 días
Aplicación	Panificación (Se debe cocinar el producto)
Marcas	DON ALBERTO

Características Sensoriales

Olor	Característico sin signos de fermentación
Color	Blanco – Crema
Sabor	Característico
Aspecto	Polvo Fino

Composición

Harina 0000 Enriquecida según Ley 25630

Núcleo Vitamínico LEY 25630

B1	Tiamina	6.3 (mg/kg)
B2	Riboflavina	1.3 (mg/kg)
Niacina	Nicotinamida	13 (mg/kg)
Folato	Ácido Fólico	2.2 (mg/kg)
Hierro	Sulfato Ferroso	30 (mg/kg)

Características microbiológicos (Cap. IX Art 661 bis CAA)

	Límites de Especificación
Recuento de Aeróbios mesófilos	n=5 c=2 m=100.000 M=1.000.000 ufc/g

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Recuento Coliformes	n=5 c=2 m=100 M=1.000 ufc/g
Recuento de Hongos y levaduras	n=5 c=2 m=3.000 M=10.000 ufc/g
Recuento presunto Bacillus Cereus	n=5 c=1 m=1.000 M=10.000 ufc/g

Contenido de Micotoxinas (Cap. III Art. 156 quarter CAA)

	Límites de Especificación
Deoxinivalenol (DON)	< 1 ppm
Ocratoxina	< 0.003 ppm

Contaminantes inorgánicos (Cap. III Art. 156 CAA, Resolución Conjunta 116/2012 y 356/2012)

	Límites de Especificación
Cadmio	< 0.20 mg/kg
Arsénico	< 0.20 mg/kg
Plomo	< 0.20 mg/kg

Información Nutricional

TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción:	por cada 50 gs de harina (1/2 taza - medida casera)	
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético (kcal = kj)	169=707	8
Carbohidratos (g)	36	12
Proteínas (g)	4,5	6
Grasas totales (g)	0,8	1
Grasas saturadas (g)	0	0
Grasas trans (g)	0	

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Fibra alimentaria (g)	1,5	6
Sodio (mg)	0	0

(*) % VALORES DIARIOS CON BASE A UNA DIETA DE 2000 KCAL U 8400 KJ

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Alergenos

CONTIENE: TRIGO
PUEDE CONTENER: SOJA

Envase y Rotulación

Se utilizan envases de papel aptos para contacto con alimentos.
La rotulación debe estar conforme dispone el Código Alimentario Argentino Cap. V y la Resolución MERCOSUR GMC 46/03 y con lo establecido en las regulaciones de cada país de destino.

Almacenamiento

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

ELABORO	REVISO	APROBO
Ing. María Eugenia Rodriguez	Ing. Gustavo Fontanazza	Director Arturo Marasca

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad