	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.2
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO MAXITRIGO		Revisión	07
		Página	1 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Clientes	MERCADO INTERNO ARGENTINA
Producto	HARINA DE TRIGO 000 ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630
Presentación	Bolsas de 25 kg
Vida útil	180 días
Aplicación	Panificación (Se debe cocinar el producto). Uso industrial exclusivo
Marcas	MAXITIGO

Descripción

Esta harina se caracteriza por ser el producto de una cuidadosa clasificación y selección del trigo de la mejor calidad y mayor contenido proteico. Contiene aditivos que aseguran un desarrollo normal en los distintos procesos de panificación logrando así productos de elevado volumen específico, corteza crocante y buen color; migas de estructura uniforme que conllevan la frescura inicial por más tiempo.


Es una harina de gran versatilidad que se adapta a la mayoría de los métodos de panificación: fermentaciones largas (Método Tablas) y fermentaciones cortas (Método directo y Semidirecto).

Características Sensoriales

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

Composición

Harina 000 Enriquecida según Ley 25630 (ver ítem de fortificación). Mejoradores de Harina (INS 300, INS 1100, INS 927a)

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.2
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO MAXITRIGO		Revisión	07
		Página	2 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Características Físico-Químicas

	Límites de Especificación
Humedad (%)	Máx. 14,5
Cenizas (% sss)	Máx. 0.67
Gluten Húmedo (%)	Mín. 24
Falling Number (seg)	Mín. 300
W	Mín. 280
P/L	0.8 - 1.5
Colorimetría	L* > 92.00

Características microbiológicas (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
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
Deoxivalenol (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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.2
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO MAXITRIGO		Revisión	07
		Página	3 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Alergenos

CONTIENE: TRIGO
PUEDE CONTENER: SOJA

Aditivación

Mejoradores permitidos para harina de trigo (Cap XVIII Código alimentario)

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)


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	
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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.2
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO MAXITRIGO		Revisión	07
		Página	4 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Envase y Rotulación

Se utilizan envases de papel dos pliegos 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 paletizados y/o en silos. Conservar en lugar seco y fresco.

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