


|   |                               |          |                |
|---|-------------------------------|----------|----------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> | Código   | <b>ET-16.2</b> |
|   |                               | Fecha    | 17/06/2020     |
| <b>PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO</b><br><br><b>SAN GABRIEL</b>        |                               | Revisión | 07             |
|   |                               | Página   | <b>1 de 4</b>  |

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       | SAN GABRIEL  |

### 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)

|   |                               |          |                |
|---|-------------------------------|----------|----------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> | Código   | <b>ET-16.2</b> |
|   |                               | Fecha    | 17/06/2020     |
| <b>PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO</b><br><br><b>SAN GABRIEL</b>        |                               | Revisión | 07             |
|   |                               | Página   | <b>2 de 4</b>  |

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. 26                   |
| 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               |

|   |                               |          |                |
|---|-------------------------------|----------|----------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> | Código   | <b>ET-16.2</b> |
|   |                               | Fecha    | 17/06/2020     |
| <b>PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO</b><br><br><b>SAN GABRIEL</b>        |                               | Revisión | 07             |
|   |                               | Página   | <b>3 de 4</b>  |

MOLINO CHABAS SA  
Departamento Control de Calidad

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 |

**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 (*) |

|   |                               |          |                |
|---|-------------------------------|----------|----------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> | Código   | <b>ET-16.2</b> |
|   |                               | Fecha    | 17/06/2020     |
| <b>PRODUCTO: HARINA TIPO 000 MERCADO INTERNO</b><br><br><b>SAN GABRIEL</b>        |                               | Revisión | 07             |
|   |                               | Página   | <b>4 de 4</b>  |

MOLINO CHABAS SA  
Departamento Control de Calidad

|                              |         |    |
|------------------------------|---------|----|
| 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

### 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 |