	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.11
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 ACONDICIONADA PARA ELABORAR PAN DULCE MERCADO INTERNO		Revisión	05
		Página	1 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Clientes	MERCADO INTERNO ARGENTINA
Producto	HARINA DE TRIGO 000 ACONDICIONADA PARA ELABORAR PAN DULCE ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630
Presentación	Bolsas de 25 kg
Vida útil	180 días
Aplicación	Panificación (Se debe cocinar el producto)
Marcas	SIRETH

Descripción

Como su nombre lo indica, especialmente diseñada para la elaboración de PAN DULCE. Brinda masas capaces de soportar la carga de los productos que interrumpen la estructura de la miga (frutas, pasas de uva, nueces, etc.) y elevada tolerancia al amasado, soportando procesos continuos y prolongados, proporcionando además un comportamiento sostenido durante la fermentación.

Características Sensoriales

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


Composición

Harina 0000 Enriquecida según país de destino (ver ítem de fortificación). Mejoradores de Harina (INS 300, INS 1100, INS 927a), EMULSIONANTE (INS 481 i).

Requisitos Físico-Químicos

Límites de Especificación

Humedad (%)	Máx. 14,5
Cenizas (% sss)	Máx. 0.65

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.11
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 ACONDICIONADA PARA ELABORAR PAN DULCE MERCADO INTERNO		Revisión	05
		Página	2 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Gluten Húmedo (%)	Mín. 30
Falling Number (seg)	Mín. 300
W	Min 350
P/L	0.8 - 1.2
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-16.11
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 ACONDICIONADA PARA ELABORAR PAN DULCE MERCADO INTERNO		Revisión	05
		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

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Código	ET-16.11
		Fecha	17/06/2020
PRODUCTO: HARINA TIPO 000 ACONDICIONADA PARA ELABORAR PAN DULCE MERCADO INTERNO		Revisión	05
		Página	4 de 4

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

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