MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Clientes	MERCADO INTERNO ARGENTINA
Producto	HARINA DE TRIGO 0000 ACONDICIONADA PARA ELABORAR PASTAS FRESCAS ENRIQUECIDA (*)
Presentación	Bolsas de 25 kg/GRANEL
Vida útil	180 días
Aplicación	Elaboración de tapas de empanadas, pastas frescas, etc (Se debe cocinar el producto). Uso industrial exclusivo
Marcas	SIRETH

Descripción

Harina extra-blanca de bajísimo porcentaje de cenizas. Elaborada a partir de los pasajes más blancos y limpios, mejora la vida útil en productos crudos debido al bajo recuento de microorganismos viables. Es especialmente apropiada para todas aquellas elaboraciones que requieren ausencia total de pecas del salvado. Es ideal para tapas de empanadas, tapas de tartas y para pastas frescas.

Características Sensoriales

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

Composición

Harina 0000 Enriquecida según Ley 25630 (ver ítem de fortificación) (*) No se realizará la fortificación de la harina si el cliente presenta la exención correspondiente. Mejoradores de Harina (INS 920, INS 928)

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Características Físico-Químicas

	Límites de Especificación
Humedad (%)	Máx. 14,5
Cenizas (% sss)	Máx. 0.38
Gluten Húmedo (%)	Mín. 23
Falling Number (seg)	Mín. 300
W	Mín. 280
P/L	1.0 - 1.8
Picaduras	< 15
Colorimetría	L* > 95.00

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
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

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

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 XVlll 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

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 Rodriguez	Ing. Gustavo Fontanazza	Director Arturo Marasca