	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Código	ET-16.1
		Fecha	10/03/2020
Producto: HARINA TIPO 0000 EXPORTACION BRASIL T1-A EXPO		Revisión	08
		Página	1 de 3

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Clientes	MERCADO EXTERNO
Producto	HARINA DE TRIGO 0000 ENRIQUECIDA SEGÚN PAIS DE DESTINO
Presentación	Bolsas de 25 y 50 kg –BIG BAG - Granel
Vida útil	180 días
Uso previsto	Panificación (Se debe cocinar el producto)
Marcas	SIRETH/SAN GABRIEL/MAXITRIGO y/o marcas de terceros

Descripción del producto

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)

Requisitos Físico-Químicos

	Límites de Especificación
Humedad (%)	Máx. 14,5
Cenizas (% sss)	Máx. 0.45
Gluten Húmedo (%)	23 - 26
Falling Number (seg)	250 - 450
W	250 - 350
P/L	0.8 - 1.5
Colorimetría	L* > 94.00

Micotoxinas

Límites de Especificación

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Código	ET-16.1
		Fecha	10/03/2020
Producto: HARINA TIPO 0000 EXPORTACION BRASIL T1-A EXPO		Revisión	08
		Página	2 de 3

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Deoxinivalenol (DON)	< 1 ppm
Aflatoxinas totales	< 0.02 ppm
Ocratoxina	< 0.003 ppm

Metales pesados y pesticidas

Límites de Especificación

Cadmio	< 0.20 mg/kg
Arsénico	< 0.20 mg/kg
Plomo	< 0.20 mg/kg
Pesticidas	Ausencia

Alergenos

CONTIENE: TRIGO

PUEDE CONTENER: SOJA

Requisitos microbiológicos


Límites de Especificación

Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	Máx. 1×10^5
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	Máx. 3×10^3
Recuento de Coliformes	Máx. 1×10^2
Recuento de Bacillus Cereus	Máx. 1×10^3
E Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Staphylococcus aureus	Ausencia

Fortificación

Harina aditivada con núcleo vitamínico según la reglamentación vigente de cada Nación.

BRASIL (Resolución RDC 344/02):

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Código	ET-16.1
		Fecha	10/03/2020
Producto: HARINA TIPO 0000 EXPORTACION BRASIL T1-A EXPO		Revisión	08
		Página	3 de 3

MOLINO CHABAS SA
Departamento Control de Calidad

Folato	Ácido Fólico	1.5 (mg/kg)
Hierro	Fumarato Ferroso	42 (mg/kg)
	Sulfato ferroso	

Envase, embalaje y Rotulación

Se utilizan envases de papel dos pliegos y/o polipropileno 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
Responsable de calidad M. E. Rodríguez	Jefe de Planta	Presidente Arturo Marasca