

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

2020



HARINA DE TRIGO 000

OBLEA



*Graciela
Real*

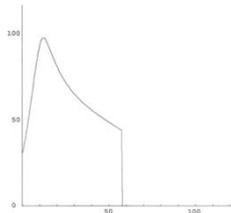
DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE VENTA	HARINA DE TRIGO 000
TIPO	OBLEA
MARCA	GRACIELA REAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	POLVO FINO Y LIBRE DE GRUMOS
COLOR	BLANCO SEGÚN PATRÓN
OLOR	CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	MIN	MAX	ALVEOGRAMA MODELO
HUMEDAD	-----	15,0 %	
CENIZA	-----	0,710 %	
GLUTEN HÚMEDO	22,0 %	26,0 %	
ALV: P/L	1,0	1,8	
ALV: W	200.10 ⁻⁴	300.10 ⁻⁴	
ÍNDICE DE CAÍDA	250 s	400 s	

DESCRIPCIÓN

La producción de oblea requiere como materia prima una harina con características mecánicas muy particulares. En respuesta a estas necesidades, se presenta esta harina la cual está formulada a partir de la molienda de trigo especialmente seleccionado por sus cualidades de fuerza, porcentaje de proteínas y comportamiento reológico.

Como características fundamentales de este producto se pueden remarcar: su rendimiento en producto, la facilidad con la que se trabaja una vez mojada, la maquinabilidad y la homogeneidad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Cantidad por Porción de 50g (1/2 taza)	%VD (*)	Cantidad por 100 g
Valor Energético	180 Kcal = 760 Kj	9	360 Kcal = 1520 Kj
Carbohidratos	38,0 g	13	76 g
Proteínas	5,0 g	7	10 g
Grasas Totales	0,5 g	1	1 g
Grasas Saturadas	0 g	-	0 g
Grasas <i>trans</i>	0 g	-	0 g
Fibra Alimentaria	1,5 g	3	3 g
Sodio	0 mg	1	0 mg
	Cantidad por Porción	%IDR(**)	Cantidad por 100 g
Hierro (S. Ferroso)	1,5 mg	11	3,0 mg
Niacina (B3)	0,65 mg	4	1,3 mg
Tiamina (B1)	0,31 mg	26	0,63 mg
Ácido Fólico	110 µg	19	220 µg
Riboflavina (B2)	0,06 mg	5	0,13 mg

(*) % Valores Diarios con base en una dieta de 2.000 kcal u 8400 kJ. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de su necesidades energéticas.

(**) % Ingesta Diaria Recomendada de nutrientes.

CONTAMINANTES FÍSICOS

INSECTOS	AUSENCIA
PARTÍCULAS METÁLICAS	AUSENCIA
PARTÍCULAS EXTRAÑAS	AUSENCIA

CONDICIONES DE ENTREGA Y EMBALAJE**LIMPIEZA E
INTEGRIDAD**

- El exterior de los envases se encontrará limpio, sin sustancias ni olores extraños.
- Todos los envases sanos y perfectamente cerrados.
- Acomodados en pallet y envueltos con film stretch.

PRESENTACIÓN	CÓDIGO INTERNO	0001	0235	0015
	PRESENTACIÓN COMERCIAL	BIG-BAG	BOLSA DE PAPEL	BOLSA DE PAPEL
	PESO NETO	1250	50 Kg ($\pm 3,0\%$)	25 Kg ($\pm 3,0\%$)
	BULTOS POR HILADA	1	3	5
	HILADAS POR PALLET	1	8	10
	TAMAÑO	90X90X180	100X130X150	100X120X150
	EAN13 (77902200)		00012	02351

(Consultar otras presentaciones)

GRANEL

CONDICIONES DEL TRANSPORTE**CAJA DEL TRANSPORTE**

En la entrada a planta se verifica que el transporte se encuentre en condiciones de higiene adecuada para el transporte de alimentos. Ausencia de olores, de materias extrañas y de cualquier tipo de insecto, ya sea vivo o muertos.

CHOFER

En la entrada a planta se verifica que el chofer del camión cumple con los requerimientos de seguridad e higiene mínimos. Se les pide calzado cerrado, torso cubierto y pantalón largo.

LAPSO DE APTITUD**6 MESES**

A partir de la fecha de elaboración conservándola en lugar fresco, seco, ventilado y alejado de olores fuertes y manteniendo las condiciones originales de empaque.