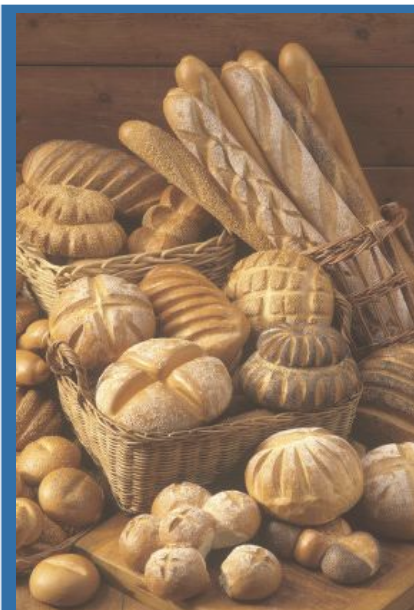


ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

2020

HARINA DE TRIGO 000

PANADERA



*Graciela
Real*

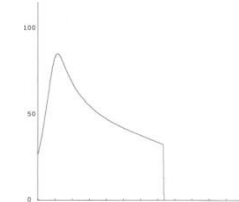
DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE VENTA	HARINA DE TRIGO 000
TIPO	PANADERA
MARCA	GRACIELA REAL
RNPA	04017840

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	24,0 %	28,0 %	
ALV: P/L	0,9	1,6	
ALV: W	200.10 ⁻⁴	300.10 ⁻⁴	
ÍNDICE DE CAÍDA	250 s	400 s	

DESCRIPCIÓN

Harina pensada exclusivamente para la producción panadera. En su diseño se ha priorizado buscar un producto equilibrado en fuerza, capacidad de absorción y rendimiento panadero.

De este modo se presenta una harina de destacables propiedades mecánicas, capaz de soportar panificaciones con fermentación tanto corta, como larga, siempre obteniendo un logrado producto final.

Está especialmente indicada para la elaboración de pan común.

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.