

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO



HARINA  
LEUDANTE



**DATOS DEL PRODUCTO**

DENOMINACIÓN DE VENTA	HARINA LEUDANTE
CÓDIGO	00009
MARCA	CORONA DE TRIGO
RNPA	04017842

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

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

**DESCRIPCIÓN**

Todos los productos elaborados y fraccionados por José Minetti cuentan con el respaldo y la experiencia que significa tener un siglo de trayectoria en la industria argentina. Con ese legado a cuesta se combinan un excelente y profesional grupo humano, tecnologías de punta y las mejores materias primas para llevar a nuestros consumidores productos de calidad superior.

La harina **Corona de trigo** es elaborada con las mejores harinas de nuestro molino que, sumadas a una equilibrada formulación de agentes leudantes, la hacen ideal para todo tipo de preparaciones que pueden ser desde tortas, galletas o tartas hasta masa para pizzas. La imaginación es el límite.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	Cantidad por Porción de 50g (1/2 taza)	%VD (*)	Cantidad por 100 g
Valor Energético	174 Kcal = 730 Kj	9	360 Kcal = 1520 Kj
Carbohidratos	36 g	13	72 g
Proteínas	5,0 g	7	10 g
Grasas Totales	0,5 g	1	1 g
Grasas Saturadas	0 g	-	0 g
Grasas trans	0 g	-	0 g
Fibra Alimentaria	0,8 g	3	1,6 g
Sodio	366 mg	15	732 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	46	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**

(Consultar otras presentaciones)

<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	10 x 1 Kg
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	PAPEL KRAFT 80 g
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	PAPEL LINNER 120g
<b>BULTOS POR HILADA</b>	14
<b>HILADAS POR PALLET</b>	9
<b>TAMAÑO BULTO</b>	16x50x17 cm
<b>TAMAÑO PALLET</b>	100x115x165 cm
<b>CÓDIGO EAN13</b>	7790220000067
<b>CÓDIGO DUN14</b>	47790220000065

**LAPSO DE APTITUD****8 MESES**

Es muy importante, para mantener la calidad óptima del producto, que a partir de la fecha de elaboración sea conservado en un lugar fresco, seco, ventilado, alejado de olores fuertes y se mantengan las condiciones originales de empaque.

**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.