

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO



HARINA DE TRIGO

000



*Graciela
Real*

DATOS DEL PRODUCTO

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

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 **Graciela Real 000** está elaborada a partir de trigos especialmente seleccionados y con los estándares de calidad más exigentes, lo que la hace ideal para responder de la mejor manera en cualquier tipo de preparación que se desee realizar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Cantidad por Porción de 50g (1/2 taza)	%VD (*)	Cantidad por 100 g
Valor Energético	181Kcal = 770 KJ	9	362 Kcal = 1540 KJ
Carbohidratos	37 g	12	74 g
Proteínas	6,0 g	8	12 g
Grasas Totales	1,0 g	2	2,0g
Grasas Saturadas	0 g	0	0 g
Grasas trans	0 g	-	0 g
Fibra Alimentaria	0 g	0	1,0 g
Sodio	0 mg	2	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	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)	CÓDIGO	00236	00231
	PRESENTACIÓN COMERCIAL	10 x 1 Kg	5 Kg
	ENVASE PRIMARIO	PAPEL KRAFT 80 g	PAPEL
	ENVASE SECUNDARIO	PAPEL LINNER 120g	
	BULTOS POR HILADA	14	23
	HILADAS POR PALLET	9	11
	TAMAÑO BULTO	16x50x17 cm	21x25x13
	TAMAÑO PALLET	100x115x165 cm	100x120x150
	CÓDIGO EAN13	7790220000043	7790220000111
CÓDIGO DUN14	47790220000041	-----	

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.