

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO



**Graciela  
Real**  
HARINA  
*Integral*  
*Alimento fuente de Fibra*



**DATOS DEL PRODUCTO**

DENOMINACIÓN DE VENTA	HARINA INTEGRAL
CÓDIGO	00245
MARCA	GRACIELA REAL
RNPA	04036419

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO	POLVO FINO CON HOJUELA DE SALVADO
COLOR	BLANCO CON 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 **INTEGRAL** está pensada para entregar un plus de rendimiento y terminación en la elaboración hogareña de productos panificados. Para obtener esta harina se seleccionan y muelen los mejores trigos que, junto a la experiencia panadera de José Minetti, hacen una combinación ideal para quienes desean lucirse como panaderos.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	Cantidad por Porción de 50g (1/2 taza)	%VD (*)	Cantidad por 100 g
Valor Energético	182 Kcal = 773 Kj	9	364 Kcal = 1546 Kj
Carbohidratos	36 g	11	65 g
Proteínas	8,0 g	11	16 g
Grasas Totales	2,0 g	4	4,0 g
Grasas Saturadas	0 g	0	0 g
Grasas trans	0 g	-	0 g
Fibra Alimentaria	2,5 g	10	5 g
Sodio	0 mg	0	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**

(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 120 g
<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>	7790220002115
<b>CÓDIGO DUN14</b>	47790220002113

**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.