


PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD - HACCP  Molinera Coquimbo		FICHA TÉCNICA "Harina Flor El Morro"		Código	MC-FT-01
				Versión	6
				Fecha modificación	10-07-2020
				Página	1 de 2
Emisión:	Gerente de Calidad	Revisó:	Equipo HACCP	Aprobó:	Gerente General
Fecha:	30-09-2017	Fecha:	03-10-2017	Fecha:	06-10-2017

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL PRODUCTO

Nombre Producto	Harina Flor Morro		
Descripción	Harina para Panificación, elaborada con Trigo importado (Triticum aestivum sp. vulgare), de calidad estable, proveniente de Canadá, E.E.U.U y Argentino. El proceso esta sujeto al tipo de trigo disponible.		
Envase Primario	Sacos de polipropileno valvulado.		
Formato	25 kg	Código del producto: 184	
Ingredientes	Harina de trigo, Peróxido de Benzoilo al 32%, Ácido ascórbico, Azodicarbamida al 23%, Alfa amilasa, Xilanasas, Glucosa Oxidasa.		
Uso previsto	Potencial Consumidor	Industria Panificadora (Supermercados, Panaderías, Amasanderías). Para la elaboración de pan tipo marraqueta, pan de molde, pan de campo, en general para panes de volumen y fermentación larga.	
	Alergenos	No recomendable para personas intolerantes al gluten (celiacos).	
	Grupos Vulnerables	Personas con condición Celiaca	
	Modo consumo	Consumir previo horneado.	
Enriquecimiento	Según Artículo N° 350 del DS RSA 977/96 en su versión vigente.		
Vida Útil	90 días a partir de la fecha de envasado impresa en el envase.		
Manejo y almacenamiento	Sacos en contacto con superficies limpias, no dejar en contacto directo con el piso, conservación en lugar fresco, limpio y seco.		
	Mantener producto alejado de fuentes de emanación de gases o vapores, envase permeable.		
Sistema de distribución	Sala de venta en planta (cliente minorista). Despacho terrestre a nivel nacional y local, con transporte propio y externo controlado.		
Mercados de Destino	Supermercados, Panaderías, Amasanderías.		