

PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD - HACCP  Molinera Coquimbo		FICHA TÉCNICA "Harina Soft El Morro"		Código	MC-FT-02
				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 Soft 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: 187	
Ingredientes	Harina de trigo, Peróxido de Benzoilo al 32%, Alfa amilasa, Azodicarbamida al 23%, Fosfolipasa.		
Uso previsto	Potencial Consumidor	Industria Panificadora (Supermercados, Panaderías, Amasanderías). Para la elaboración de hallullas, pan amasado, Hot dog y hamburguesa, masa para empanada sin refrigeración.	
	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.		