


	FICHA TÉCNICA "Harina Pastelera Coloso"		Código	MC-FT-04	
			Versión	5	
			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 Pastelera Coloso		
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: 177	
Ingredientes	Harina de trigo, Peróxido de Benzoilo al 32%.		
Uso previsto	Potencial Consumidor	Harina especial para repostería como queques, bizcochos, galletas, tartaletas, masa de hoja, hojarasca, masa para empanada sin refrigeración, etc.	
	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.		