ESPECIFICACIONES GENERALES DEL PRODUCTO

Nombre Producto	Definición comercial: Harina Integral Especial.	
	Definición técnica: Harina de trigo con salvado fortificada.	
	Formato: 25 kg / Código del producto: 115	
Presentación	Sacos de papel.	
Categoría	Producto intermedio.	
Clasificación	Harina integral para panificación.	
Materia Prima	Semillas de trigo triturado (Triticum aestivum sp. vulgare)	
	Trigo importado de calidad estable, proveniente de Canadá, E.E.U.U y Argentina. El proceso esta sujeto al tipo de trigo disponible.	
Uso previsto	Para la elaboración de pan tipo integral.	
Consumidores potenciales	Industria panificadora; Elaboradores y consumidores de pan y masas en general.	
Consumidores vulnerables	No recomendable para personas intolerantes al gluten (celiacos).	
Modo consumo	Consumir previo horneado.	
Enriquecimiento	Según Artículo Nº 350 del DS RSA 977/96 en su versión vigente.	
Ingredientes	Harina y Salvado de trigo; Sulfato Ferroso; Niacina; Tiamina; Ácido Fólico; Riboflavina.	
Duración del producto	45 días a partir de la fecha de elaboración 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.	
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.	