

 <p>PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD BPM – HACCP MOLINERA AZAPA</p>	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO		Código	PAC022MAF	
			Versión	04	
Emisión:	Encargado Gestión Calidad	Revisó:	Comité de Calidad	Fecha modificación	01-08-2019
Fecha:	15-09-2015	Fecha:	21-09-2015	Página	1 de 2
			Aprobó:	Gerente Calidad	
			Fecha:	22-09-2015	

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL PRODUCTO

Nombre Producto	Definición comercial: Harina Integral Gruesa.	
	Definición técnica: Harina de trigo con salvado.	
	Formato: 25 kg	Código del producto: 123
Presentación	Sacos de papel.	
Categoría	Producto intermedio.	
Clasificación	Harina integral para panificación.	
Materia Prima	Semillas de trigo triturado (<i>Triticum aestivum</i> 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 N° 350 del DS RSA 977/96 en su versión vigente.	
Ingredientes	Harina Intergral obtenida de la Molienda de 100% de trigo previamente limpio y acondicionado.	
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.	

