MOLINOS Kunstmann	**FICHA TÉCNICA** **HARINA ESPECIAL PIZZA MORETTI**	**N°:** **FTP-GCD-910** **Versión:** **1** **Fecha elaboración:** **03-12-2024** **Fecha versión:** **03-12-2024**

1.-DESCRIPCIÓN Y USO

Harina panificación es el producto pulverulento obtenido por la molienda gradual de granos de la especie Triticum aestivum seleccionados, previa separación de las impurezas, hasta un grado de extracción determinado.

Harina especial pizza es una harina de alta calidad, ideal para la elaboración de pizzas. Destaca por su **excelente extensibilidad, capacidad de absorción de agua y tolerancia a largas fermentaciones.** La calidad de sus proteinas permiten obtener masas suaves, extensibles y con gran tolerancia a la fermentación. Sabor puro, **sin aditivos químicos.**

Marca: **Moretti** Origen: **Nacional**

2.-PRESENTACIÓN

Formato: 20 kg base 15% de humedad **Tipo de envase**: Papel

3.-INGREDIENTES

Harina de trigo, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico y riboflavina. Según artículo 350 del DS 977/96 .

4.-INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 1/2 tasa rasa (50g)

Porciones por envase: Según formato.

	100g	**1 porción**
Energía (kcal)	350	175
Proteína (g)	12	6
Grasa total (g)	1	0,5
Hidrato de carbono disponibles (g)	73	37
Azúcares totales (g)	2	1
Sodio (mg)	1,5	0,8
B1: Tiamina (mg)	0,63	23% *
B2: Riboflavina (mg)	0,13	4%
B3: Niacina (mg)	1,30	4%
B9: Acido fólico (mg)	0,18	45%
Hierro (mg)	3,00	11%

* Valores Diarios con base a una dieta de 2.300 kcal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

-Enriquecida según artículo 350 R.S.A

5.-DECLARACIÓN DE GMO

No contiene ingredientes derivados de organismos modificados genéticamente "Libre GMO".

6.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO

Apariencia: Polvo **Aroma:** Característico de harina

Color: Blanco marfil **Sabor**: Característico de harina

7.-CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro	**Min**	**Máx**	**Método**
Humedad (%)	-	15	*Norma Chilena 841.*
Acidez (%) exp. Ac.Sulf b. 14% humedad.	-	0,25	*NCh841.EOf. 71*
Cenizas (%) b.14% humedad.	-	0,65	*Norma Chilena 842*
Gluten húmedo (%) b.14% humedad	≥28	-	*Norma Chilena 3410/2*
Gluten Index (%) b.14% humedad	≥75	-	*Norma Chilena 3410/2*
Sedimentación (cc) b.14% humedad	≥30	-	*NCh-1237Of.2018*

	Proteína (%BMS)	14	-	*Espectofotometría NIR*
	Falling number (seg)	≥250	-	*NCh-1237Of.2018*
	Granulometría (%) que pasa por malla de 180 µm.	96	-	*PRT-GCD-09*

8.-CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS	**Parámetro**	**Min**	**Máx**	**Método**
	Fuerza (W) Alveógrafo	≥250	-	*Alveograma Norma AACC 54-30*

9.-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	Cumple artículo 173, Parrafo III, 5,1 Productos elaborados a partir de cereales , DS 977/96.	
	Mohos	menor a $1x10^4 ufc$
	Levaduras	menor a $5x10^3 ufc$
	Salmonella en 50gr.	Ausencia
10.-CONTAMINANTES	Cumple con artículo 169, Párrafo IV, micotoxinas DS 977/96 Cumple artículo 160, Párrafo IV, metales pesados DS 977/96 Cumple artículo 162, Parrafo IV, residuos de plaguicidas DS 977/96	
11.-VIDA ÚTIL.	365 días	
12.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO	Conservado en un lugar fresco, limpio y seco manteniendo el envase cerrado, evitar exposición solar y la humedad.	
13.-ALMACENAMIENTO	Para garantizar la frescura y calidad de la harina, es fundamental almacenarla siguiendo las buenas prácticas de manufactura e higiene. Debe ser colocada en un lugar alejado de fuentes de vectores y olores, asegurando así su preservación óptima.	
14.-CONDICIÓN DE USO	La harina es un ingrediente versátil que debe ser cocinado a temperaturas adecuadas (> 95°C en centro térmico) para su consumo seguro y óptimo sabor.	
15.-TRANSPORTE	Camiones cerrados	
16.-TRAZABILIDAD	Nuestros envases estan acompañados por fecha de elaboración y fecha de vencimiento, con el fin de proporcionar trazabilidad de origen.	
17.-ALÉRGENOS.	Contiene Gluten.	
18.-TIPIFICACIÓN DE "0"	Esta harina puede ser tipificada como “000” esto considerando su contenido de cenizas. Según Artículo 661 - (Res 167, 26.1.82) Reglamento Sanitario Argentino.	

Elaborado, actualizado por	**Revisado por**	**Aprobado por**
Natalia Ramos	**Vanessa Suazo**	**Pablo Avendaño**
Jefe Gestión de Calidad	Gerente de Calidad y Desarrollo	Gerente General