



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**PREMEZCLA PARA PASTAS Y HOJALDRE**

Fecha Emisión: 04/07  
Rev.: 01

**PREMEZCLA PARA PREPARAR PASTAS Y HOJALDRE**

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| Clientes     | <b>MERCADO INTERNO Y EXPORTACION</b> |
| Presentación | Bolsas 25 kg.                        |
| Vida Útil    | 180 días                             |
| Aplicación   | Pastas                               |

**Requisitos Físico-Químicos**

|                   | <b>Limites de Especificación</b> |
|-------------------|----------------------------------|
| Humedad (%)       | Max. 14.5                        |
| Cenizas (% sms)   | Max. 0,500                       |
| Gluten Húmedo (%) | Min. 25                          |
| P/L               | 1.1 – 1.5                        |

**Requisitos Microbiológicos**

|                                           | <b>Valores de Tolerancia</b> |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| Mesófilos Aerobios Totales (UFC/g)        | Max. 50 x 10 <sup>3</sup>    |
| Escherichia Coli (UFC/g)                  | Max 10                       |
| Salmonellas (UFC/g)                       | Ausencia en 25 g             |
| Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g) | Max. 2 x10 <sup>3</sup>      |
| DON (ppm) *                               | Max. 1                       |

\* Estos análisis se realizan en cosechas con alto porcentaje de fusarium en trigo.

**Ingredientes**

Harina 0000 Enriquecida segun Ley 25.630 (sulfato ferroso 30 mg/kg como Fe elemental, Mononitrato de Tiamina 6,3 mg/kg, Nicotinamida 13 mg/kg, Riboflavina 1,3 mg/kg, Acido Folico 2,2 mg/kg), Mejorador de Harina ( INS 928, INS 920)



Departamento de Control de Calidad

**ESPECIFICACION DE PRODUCTO**  
**PREMEZCLA PARA PASTAS Y HOJALDRE**

Fecha Emisión: 04/07  
Rev.: 01

**Packaging****Características**

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| Envase Primario | Bolsa Papel Kraft Marron Boca Abierta |
|-----------------|---------------------------------------|

**Rotulación****Trazabilidad**

Cada bolsa debe consignar los siguientes datos:

- Vencimiento:  
Consumir preferentemente antes de los 180 días (impreso en el envase)
- Fecha de elaboración
- Lote: corresponde a la fecha de elaboración

La rotulación debe estar conforme dispone el Código Alimentario Argentino Cap. V y la Resolución MERCOSUR GMC 36/93.  
Los Textos legales deben coincidir con el rótulo aprobado por la Dirección General de Bromatología y Química de la Provincia.

**Almacenamiento y Transporte****Almacenamiento**

Según disposiciones del art. 18 del Código Alimentario Argentino.  
Depósitos limpios y sanitizados, Productos Terminados palletizados.  
Conservar en lugar seco y fresco.

**Transporte**

El transporte debe estar limpio, totalmente cerrado y cubierto con lona. La misma debe estar en perfectas condiciones de higiene y sin roturas.  
La superficie de la caja debe ser lisa y apta para el transporte de Alimentos.  
El vehículo debe estar habilitado.