



Departamento de Control de Calidad

Q – ESP 803 PASTAS

ESPECIFICACION DE PRODUCTO
PREMEZCLA PARA PASTAS Y HOJALDRE

Fecha Revisión: 10/10
Rev.: 01

PREMEZCLA PARA PREPARAR PASTAS Y HOJALDRE

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

Requisitos Físico-Químicos

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

Requisitos Microbiológicos

| | Valores de Tolerancia |
|---|------------------------------|
| Mesófilos Aerobios Totales (UFC/g) | Max. 50 x 10 ³ |
| Escherichia Coli (UFC/g) | Max 10 |
| Salmonellas (UFC/g) | Ausencia en 25 g |
| Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g) | Max. 2 x10 ³ |
| 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 Revisión: 10/10
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 46/03.

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 vehiculo debe estar habilitado.