

Fabricante:	MOLITALIA S.A																																			
Dirección:	Av. Venezuela 2850, Urb. Elio, Lima 01 - Perú																																			
Razón Social:	Molitalia S.A																																			
Ruc:	20100035121																																			
Nombre del Producto:	HARINA EL MOLINO ESPECIAL PAND 50 KG.																																			
Registro Sanitario:	E4505816N / NAMLSA																																			
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO																																				
La harina especial se obtiene de la molienda de trigos seleccionados que le permiten presentar características adecuadas para el proceso de panificación semi-industrial e industrial de productos como pan francés, molde, panes de yema, entre otros.																																				
2. PROCESO DE ELABORACIÓN																																				
Molienda.																																				
3. LISTADO DE INGREDIENTES																																				
Harina de trigo fortificada según D.S. N° 012-2006-SA (hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacina (vitamina B3) y ácido fólico (vitamina B9)), agentes de tratamientos de las harinas (enzima glucosa oxidasa, ácido ascórbico, azodicarbonamida, enzima fosfolipasa, enzima xilanasas, enzima alfa amilasa, peróxido de benzoilo).																																				
4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD																																				
4.1 Características Físico - Químicas	CARACTERÍSTICA		PARÁMETRO																																	
	Humedad (%)*		Máx 15.0																																	
Cenizas %BS (+/-5%)*		Máx. 0.75																																		
Acidez % (+/-5%) Exp. Ac. Sulfúrico (15% Humedad)*		Máx. 0.10																																		
Gluten seco (%)		Mín 9.5																																		
*NTP 205.064:2015 Harina de trigo para consumo humano. Requisitos																																				
4.2 Características Microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agentes microbiológicos</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g/mL</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (ufc/g)</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella sp/25g</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia /25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>						Agentes microbiológicos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/mL		m	M	Mohos (ufc/g)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵	Escherichia coli	5	3	5	2	10	10 ²	Salmonella sp/25g	10	2	5	0	Ausencia /25g	---
	Agentes microbiológicos	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/mL																														
m						M																														
Mohos (ufc/g)	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵																														
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10 ²																														
Salmonella sp/25g	10	2	5	0	Ausencia /25g	---																														
<p>R.M.N° 591-2008-MINSA</p> <p>n : Número de unidades de muestra a examinar</p> <p>c: Número permitido de unidades de muestra defectuosa.</p> <p>m : Límite máximo aceptable</p> <p>M : Límite máximo permisible</p>																																				
4.3 Características Sensoriales																																				
<p>Apariencia: Polvo fino, libre de grumos y materia extraña</p> <p>Color: Blanco cremoso</p> <p>Olor: Característico a harina</p>																																				
5. USO PRESUNTO DEL PRODUCTO/POBLACION OBJETIVO																																				
Apto para el público en general. No apto para celíacos, Contiene Gluten.																																				
6. EMPAQUE																																				
6.1 Tipo de Envase																																				
Empaque: Multipliego boca abierta, fondo cerrado papel extensible o semiextensible Kraft 02 pliegos																																				
6.2 Identificación de Lote																																				
<p>(FV DD/MM/AA FP DD/MM/AA TN° FM000 T° NNN)</p> <p>FV : FECHA DE VENCIMIENTO</p> <p>FP : FECHA DE PRODUCCION</p> <p>DD : Día</p> <p>MM : Mes</p> <p>AA : Año</p> <p>TN° : Tolva numero</p> <p>FM000: Numero de folio (M: molino Av. Venezuela E : molino Av. Ecuador)</p> <p>T° : Turno</p> <p>NNN : Numero saco</p>																																				
6.3 Presentación																																				
Harina El Molino Especial Papel 50Kg																																				
6.4 Código de Barras																																				
No corresponde																																				
7. TRANSPORTE																																				
El medio de transporte deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo (D.S. N° 007-98-SA).																																				
8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO																																				
Almacenar en un lugar limpio fresco y seco																																				
9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO																																				
6 meses de vida útil en buenas condiciones de almacenamiento.																																				