RAZÓN SOCIAL : HARINERA PARDO S.A

DIRECCIÓN: CALLE 21 # 11-68 Barrio Girardot. Bucaramanga

TELEFONO: PBX 6 71 86 66 FAX 6 71 88 42

DENOMINACIÓN LEGAL : HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

DENOMINACIÓN COMERCIAL: *Robinson Tradicional*

NUMERO REGISTRO SANITARIO : RSIAJ24M00594

EDICIÓN: 1	**CÓDIGO: TL07-F03**

DESCRIPCIÓN FÍSICA

POLVO FINO, DE COLOR BLANCO CREMOSO, SUAVE AL TACTO, NO FLUYE LIBREMENTE.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Harina de Trigo 100 % . Trigo importado

0,023 % Vitamina

COMPOSICION CUANTITATIVA

1000 g Harina a de Trigo

230 mg Vitamina.

ADICION DE NUTRIENTES

VITAMINAS B1 (En 1000 g)	0.6 mg
VITAMINA B2 (En 1000 g)	4.0 mg
NIACINA (En 1000 g)	55.0 mg
ÁCIDO FÓLICO (B9) (En 1000 g)	1.54 mg
HIERRO (En 1000 g)	44.0 mg

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

INSECTOS, FRAGMENTOS Y HUEVOS	NEGATIVO
PELOS Y EXCRETAS DE ROEDOR	NEGATIVO

ANÁLISIS BASADOS EN MÉTODOS FISICOQUÍMICOS. DESARROLLADOS EN EL LABORATORIO CONTROL CALIDAD. HARINERA PARDO S.A.
SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE MEDICIÓN TL04 AL TL22

EDICIÓN: 1	CÓDIGO: TL07-F03

FICHA TÉCNICA. ROBINSON TRADICIONAL

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD (%)	MÁXIMO 13,5
PROTEÍNA (%)	MIN 10,0
GRASA (%)	MÁXIMO 2,0
FIBRA (%)	MÁXIMO 1,0
CENIZAS (%)	0,68 MÁXIMO
ALMIDÓN (%)	70.0 MÍNIMO
pH	6.0-6.5
CALORÍAS	352 Kcal.

OTRAS ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

GLUTEN HÚMEDO (%)	26. 5 %
ÍNDICE DE GLUTEN	99
SOBRE MALLA 70 gg (212 Micras)	98 gramos
ABSORCIÓN (%)	56%
ESTABILIDAD (min.)	10 min
FUERZA (W)	200 julios
EQUILIBRIO P/L	1.0

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

RECUENTO AEROBIOS MESOFILOS UFC/g	30,000
DETECCIÓN DE E. COLI	Ausencia
DETECCIÓN DE SALMONELLA 25 g	NEGATIVO
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/g	1000
RECUENTO STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO UFC/g	<100
RECUENTO BACILLUS CEREUS UFC/g	<100

ANÁLISIS BASADOS EN MÉTODOS FISICOQUÍMICOS. DESARROLLADOS EN EL LABORATORIO CONTROL CALIDAD. HARINERA PARDO

SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE MEDICIÓN TL04 AL TL22

FICHA TÉCNICA. ROBINSON TRADICIONAL

CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Arrumar sobre estibas, en lugar seco y aireado, sin incidencia directa del rayo de sol o la humedad.

El producto presentado en arrobas al momento del Descargue no se debe golpear bruscamente.

No almacenar con productos que generen olores fuertes, los cuales pueden ser capturados por el producto.

USO DE LA REFERENCIA

La **Harina Robinson** es procesada para cubrir las necesidades del uso doméstico, especialmente en la preparación de tortas, ponqués, empanadas, galletas, sopas, coladas y otros.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN	25 unidades de Libra
TIPO DE EMPAQUE	POLIETILENO

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

En condiciones normales de almacenamiento. 6 MESES.

CERTIFICADO EMITIDO A:	***APROBADO POR:***
	Ing. Alberto Gutiérrez Bossa
	Jefe de Calidad Oriente