


<b>Nombre Comercial:</b>	Harina de Trigo Fortificada Miraflores "TRADICIÓN"	
<b>Descripción:</b>	Harina refinada de <b>Gran Fuerza y Tenacidad</b> , obtenida de la molienda de trigos seleccionados a la cual se le ha agregado micronutrientes y agentes de tratamiento de harina de acuerdo a los niveles permitidos por las especificaciones técnicas de las normas vigentes.	
<b>Composición:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Harina de Trigo</u></li> <li>➤ <u>Agentes de Tratamiento de Harina</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ácido Ascórbico</li> <li>Azodicarbonamida</li> <li>Peróxido de Benzoilo</li> <li>Complejo enzimático</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Complejo Vitamínico</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fumarato ferroso (hierro)</li> <li>Niacina (Vitamina B3)</li> <li>Riboflavina (Vitamina B2)</li> <li>Tiamina (Vitamina B1)</li> <li>Ácido Fólico</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Normativa relacionada:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Harina de Trigo</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>NTE INEN 616. Harina de Trigo. Requisitos</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Agentes de Tratamiento de Harina</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>NTE INEN-CODEX 192. Norma General para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995, IDT)</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Complejo Vitamínico</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reglamento de fortificación y enriquecimiento de la harina de trigo en el Ecuador para la prevención de las anemias nutricionales" y sus reformas vigentes.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Especificaciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Organolépticas</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Apariencia: Polvo</li> <li>Color: Crema</li> <li>Olor: Característico de la Harina (Sin olores extraños)</li> <li>Sabor: Característico de la Harina (Sin sabores extraños)</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Físico - Químicas</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Humedad: Menor a 14.5 %</li> <li>Proteína (materia seca): Mayor a 11.0 %</li> <li>Cenizas (materia seca): Menor a 0.8 %</li> <li>Acidez (expresado H2SO4): Menor a 0.2 %</li> <li>Gluten Húmedo: Mayor a 30%</li> <li>Grasa (materia seca): Menor a 2.0 %</li> <li>Granulometría: Mayor a 95% (Producto que pasa por un Tamiz de 212 µm)</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Microbiológicas</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mohos y levaduras: Menor a 1 X 10<sup>3</sup> ufc/g</li> <li>E. coli: Ausencia</li> </ul> </li> <li>➤ <u>Fortificación</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hierro (Fumarato ferroso): Entre 37 - 73 mg/Kg</li> <li>Vitamina B1 (Tiamina): Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg</li> <li>Vitamina B2 (Riboflavina): Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg</li> <li>Vitamina B3 (Niacina): Entre 22.1 - 57.9 mg/Kg</li> <li>Vitamina B9 (Ácido fólico): Entre 0.9 - 2.5 mg/Kg</li> </ul> </li> </ul>	

<b>Información Nutricional:</b>	<b>Cantidad por porción</b>	
	Energía (110 Calorías)	460.9 kJ
	Energía de Grasa (10 Calorías de grasa)	41.9 kJ
		% Valor Diario *
	Grasa Total 1g	2%
	Grasa Saturada 0g	0%
	Colesterol 0mg	0%
	Sodio 0mg	0%
	Carbohidratos Totales 22g	7%
	Fibra dietética <1g	1%
	Azúcares 0g	
	Proteínas 4g	
	Calcio 1%	Hierro 12%
	* Porcentaje diario requerido en base a una dieta de 8380 kJ (2000 Calorías). Sus valores pueden ser más altos o más bajos dependiendo de las necesidades.	
* kJ por gramo (calorías por gramo) Grasa 37 kJ - Carbohidratos 17 kJ - Proteína 17 kJ		
<b>Área de Aplicación:</b>	Industria alimentaria (Panificación)	
<b>Alérgenos:</b>	Contiene Gluten	
<b>Presentaciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 50 kilogramos</li> <li>➤ 25 kilogramos</li> <li>➤ 9 kilogramos</li> <li>➤ 2 kilogramos</li> <li>➤ 1 kilogramo</li> </ul>	
<b>Envases:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Envases de Polipropileno</li> <li>➤ Envases de Tela Polyester</li> <li>➤ Envases de Polietileno</li> </ul> <i>"No alteran las cualidades higiénicas, nutritivas y técnicas del producto"</i>	
<b>Rotulado:</b>	Conforme lo especificado en las NTEINEN 1334-1, NTE INEN 1334-2 y NTE INEN 1334-3.	
<b>Almacenamiento:</b>	Envases cerrados sobre pallets y separados de la pared. En un ambiente limpio, fresco y seco.	
<b>Tiempo de Vida útil:</b>	Seis (6) meses a partir de la fecha de elaboración impresa en la etiqueta o envase	
<b>Uso previsto:</b>	Destinado para la elaboración de productos de panadería y pastelería.	
<b>Mal uso no previsto pero razonablemente predecible:</b>	Consumo directo del producto. Adulteración con productos similares y otros ingredientes. Inadecuada manipulación del producto. Alteración de las condiciones de almacenamiento dispuestas por el proveedor.	
<b>Fabricante:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Nombre Comercial:</u> Molinos Miraflores S.A.</li> <li>➤ <u>Ubicación:</u> País: ECUADOR Provincia: TUNGURAHUA Cantón: AMBATO Parroquia: SANTA ROSA</li> <li>➤ <u>Dirección:</u> Calle: AV. TERCERA Número: SN Intersección: AV. PRIMERA Edificio: PARQUE INDUSTRIAL Referencia: ATRAS DE TEIMSA</li> </ul>	