


<b>Nombre Comercial:</b>	Harina de Trigo Fortificada Miraflores "TRADICIÓN INTEGRAL"																																	
<b>Descripción:</b>	Harina que conserva el salvado y germen, 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>Salvado de Trigo</u></li> <li>➤ <u>Semita 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> NTE INEN 616. Harina de Trigo. Requisitos</li> <li>➤ <u>Agentes de Tratamiento de Harina</u> NTE INEN-CODEX 192. Norma General para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995, IDT)</li> <li>➤ <u>Complejo Vitamínico</u> 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>																																	
<b>Especificaciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Organolépticas</u> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 40%;">Apariencia:</td> <td>Polvo con partículas gruesas</td> </tr> <tr> <td>Color:</td> <td>Crema Oscura</td> </tr> <tr> <td>Olor:</td> <td>Característico de la Harina Integral (Sin olores extraños)</td> </tr> <tr> <td>Sabor:</td> <td>Característico de la Harina Integral (Sin sabores extraños)</td> </tr> </table> </li> <li>➤ <u>Físico - Químicas</u> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 40%;">Humedad:</td> <td>Menor a 15.0 %</td> </tr> <tr> <td>Proteína:</td> <td>Mayor a 11.0 %</td> </tr> <tr> <td>Cenizas:</td> <td>Menor a 2.0 %</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresado H2SO4):</td> <td>Menor a 0.3 %</td> </tr> <tr> <td>Grasa (materia seca):</td> <td>Menor a 3.0 %</td> </tr> </table> </li> <li>➤ <u>Microbiológicas</u> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 40%;">Mohos y levaduras:</td> <td>Menor a 1 X 10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli:</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> </li> <li>➤ <u>Fortificación</u> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 40%;">Hierro (Fumarato ferroso):</td> <td>Entre 37 - 73 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B1 (Tiamina):</td> <td>Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2 (Riboflavina):</td> <td>Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B3 (Niacina):</td> <td>Entre 22.1 - 57.9 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B9 (Ácido fólico):</td> <td>Entre 0.9 - 2.5 mg/Kg</td> </tr> </table> </li> </ul>		Apariencia:	Polvo con partículas gruesas	Color:	Crema Oscura	Olor:	Característico de la Harina Integral (Sin olores extraños)	Sabor:	Característico de la Harina Integral (Sin sabores extraños)	Humedad:	Menor a 15.0 %	Proteína:	Mayor a 11.0 %	Cenizas:	Menor a 2.0 %	Acidez (expresado H2SO4):	Menor a 0.3 %	Grasa (materia seca):	Menor a 3.0 %	Mohos y levaduras:	Menor a 1 X 10 <sup>3</sup> ufc/g	E. coli:	Ausencia	Hierro (Fumarato ferroso):	Entre 37 - 73 mg/Kg	Vitamina B1 (Tiamina):	Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg	Vitamina B2 (Riboflavina):	Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg	Vitamina B3 (Niacina):	Entre 22.1 - 57.9 mg/Kg	Vitamina B9 (Ácido fólico):	Entre 0.9 - 2.5 mg/Kg
Apariencia:	Polvo con partículas gruesas																																	
Color:	Crema Oscura																																	
Olor:	Característico de la Harina Integral (Sin olores extraños)																																	
Sabor:	Característico de la Harina Integral (Sin sabores extraños)																																	
Humedad:	Menor a 15.0 %																																	
Proteína:	Mayor a 11.0 %																																	
Cenizas:	Menor a 2.0 %																																	
Acidez (expresado H2SO4):	Menor a 0.3 %																																	
Grasa (materia seca):	Menor a 3.0 %																																	
Mohos y levaduras:	Menor a 1 X 10 <sup>3</sup> ufc/g																																	
E. coli:	Ausencia																																	
Hierro (Fumarato ferroso):	Entre 37 - 73 mg/Kg																																	
Vitamina B1 (Tiamina):	Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg																																	
Vitamina B2 (Riboflavina):	Entre 2.2 - 5.8 mg/Kg																																	
Vitamina B3 (Niacina):	Entre 22.1 - 57.9 mg/Kg																																	
Vitamina B9 (Ácido fólico):	Entre 0.9 - 2.5 mg/Kg																																	

Información Nutricional:	Cantidad por porción		% Valor Diario *
	Energía (Calorías)	340 Kcal	1423kJ
Calorías de la Grasa	15 Kcal		1
Grasa	2 g		3
Sodio	17 mg		1
Carbohidratos Totales	67 g		22
Fibra	2 g		7
Azúcares Totales	0 g		
Proteína	14 g		27
* Las porciones de los valores están basados en una dieta de 2000 Cal.			
Área de Aplicación:	Industria alimentaria (Panificación)		
Alérgenos:	Contiene Gluten		
Presentaciones:	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 45 kilogramos</li><li>➤ 25 kilogramos</li><li>➤ 9 kilogramos</li></ul>		
Envases:	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Envases de Polipropileno</li></ul> <p><i>"No alteran las cualidades higiénicas, nutritivas y técnicas del producto"</i></p>		
Rotulado:	Conforme lo especificado en las NTEINEN 1334-1, NTE INEN 1334-2 y NTE INEN 1334-3.		
Almacenamiento:	Envases cerrados sobre pallets y separados de la pared. En un ambiente limpio, fresco y seco.		
Tiempo de Vida útil:	Tres (3) meses a partir de la fecha de elaboración impresa en la etiqueta o envase		
Uso previsto:	Destinado para alimentos de panadería y pastelería con alto contenido de fibra.		
Mal uso no previsto pero razonablemente predecible:	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.		
Fabricante:	<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>		