


Nombre Comercial:	Harina de Trigo Fortificada Miraflores "TRADICIÓN INTEGRAL"	
Descripción:	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.	
Composición:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Harina de Trigo</u> ➤ <u>Salvado de Trigo</u> ➤ <u>Semita de Trigo</u> ➤ <u>Agentes de Tratamiento de Harina</u> Ácido Ascórbico Azodicarbonamida Complejo enzimático ➤ <u>Complejo Vitamínico</u> Fumarato ferroso (hierro) Niacina (Vitamina B3) Riboflavina (Vitamina B2) Tiamina (Vitamina B1) Ácido Fólico 	
Normativa relacionada:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Harina de Trigo</u> NTE INEN 616. Harina de Trigo. Requisitos ➤ <u>Agentes de Tratamiento de Harina</u> NTE INEN-CODEX 192. Norma General para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995, IDT) ➤ <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. 	
Especificaciones:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Organolépticas</u> 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) ➤ <u>Físico - Químicas</u> 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 % ➤ <u>Microbiológicas</u> Mohos y levaduras: Menor a 1×10^3 ufc/g E. coli: Ausencia ➤ <u>Fortificación</u> 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">➤ 45 kilogramos➤ 25 kilogramos➤ 9 kilogramos		
Envases:	<ul style="list-style-type: none">➤ Envases de Polipropileno <p>"No alteran las cualidades higiénicas, nutritivas y técnicas del producto"</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">➤ <u>Nombre Comercial:</u> Molinos Miraflores S.A.➤ <u>Ubicación:</u> País: ECUADOR Provincia: TUNGURAHUA Cantón: AMBATO Parroquia: SANTA ROSA➤ <u>Dirección:</u> Calle: AV. TERCERA Número: SN Intersección: AV. PRIMERA Edificio: PARQUE INDUSTRIAL Referencia: ATRAS DE TEIMSA		