


<b>Nombre Comercial:</b>	Harina de Trigo Fortificada Miraflores "TRADICIÓN ESPECIAL"																																					
<b>Descripción:</b>	Harina refinada de <b>Media Fuerza y Baja Tenacidad</b> , obtenida de la molienda de trigos seleccionados a la cual se le ha agregado micronutrientes 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>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>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</td> </tr> <tr> <td>Color:</td> <td>Crema</td> </tr> <tr> <td>Olor:</td> <td>Característico de la Harina (Sin olores extraños)</td> </tr> <tr> <td>Sabor:</td> <td>Característico de la Harina (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 14.5 %</td> </tr> <tr> <td>Proteína (materia seca):</td> <td>Mayor a 10.0 %</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (materia seca):</td> <td>Menor a 0.45 %</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresado H2SO4):</td> <td>Menor a 0.2 %</td> </tr> <tr> <td>Gluten Húmedo:</td> <td>Mayor a 28%</td> </tr> <tr> <td>Grasa (materia seca):</td> <td>Menor a 2.0 %</td> </tr> <tr> <td>Granulometría:</td> <td>Mayor a 95% (Producto que pasa por un Tamiz de 212 µm)</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 <math>1 \times 10^3</math> 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	Color:	Crema	Olor:	Característico de la Harina (Sin olores extraños)	Sabor:	Característico de la Harina (Sin sabores extraños)	Humedad:	Menor a 14.5 %	Proteína (materia seca):	Mayor a 10.0 %	Cenizas (materia seca):	Menor a 0.45 %	Acidez (expresado H2SO4):	Menor a 0.2 %	Gluten Húmedo:	Mayor a 28%	Grasa (materia seca):	Menor a 2.0 %	Granulometría:	Mayor a 95% (Producto que pasa por un Tamiz de 212 µm)	Mohos y levaduras:	Menor a $1 \times 10^3$ 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																																					
Color:	Crema																																					
Olor:	Característico de la Harina (Sin olores extraños)																																					
Sabor:	Característico de la Harina (Sin sabores extraños)																																					
Humedad:	Menor a 14.5 %																																					
Proteína (materia seca):	Mayor a 10.0 %																																					
Cenizas (materia seca):	Menor a 0.45 %																																					
Acidez (expresado H2SO4):	Menor a 0.2 %																																					
Gluten Húmedo:	Mayor a 28%																																					
Grasa (materia seca):	Menor a 2.0 %																																					
Granulometría:	Mayor a 95% (Producto que pasa por un Tamiz de 212 µm)																																					
Mohos y levaduras:	Menor a $1 \times 10^3$ 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																																					

<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%	
* 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 (Multipropósito)	
<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 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, pastelería, repostería y similares	
<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>	