


Nombre Comercial:	Harina de Trigo Fortificada Miraflores "TRADICIÓN"																																					
Descripción:	Harina refinada de Gran Fuerza y Tenacidad , 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>Agentes de Tratamiento de Harina</u> <ul style="list-style-type: none"> Ácido Ascórbico Azodicarbonamida Complejo enzimático ➤ <u>Complejo Vitamínico</u> <ul style="list-style-type: none"> 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> <ul style="list-style-type: none"> NTE INEN 616. Harina de Trigo. Requisitos ➤ <u>Agentes de Tratamiento de Harina</u> <ul style="list-style-type: none"> NTE INEN-CODEX 192. Norma General para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995, IDT) ➤ <u>Complejo Vitamínico</u> <ul style="list-style-type: none"> 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> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">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> ➤ <u>Físico - Químicas</u> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Humedad:</td> <td>Menor a 14.5 %</td> </tr> <tr> <td>Proteína (materia seca):</td> <td>Mayor a 11.0 %</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (materia seca):</td> <td>Menor a 0.8 %</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresado H2SO4):</td> <td>Menor a 0.2 %</td> </tr> <tr> <td>Gluten Húmedo:</td> <td>Mayor a 30%</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> ➤ <u>Microbiológicas</u> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Mohos y levaduras:</td> <td>Menor a 1 X 10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli:</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> ➤ <u>Fortificación</u> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">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> 		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 11.0 %	Cenizas (materia seca):	Menor a 0.8 %	Acidez (expresado H2SO4):	Menor a 0.2 %	Gluten Húmedo:	Mayor a 30%	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 X 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 11.0 %																																					
Cenizas (materia seca):	Menor a 0.8 %																																					
Acidez (expresado H2SO4):	Menor a 0.2 %																																					
Gluten Húmedo:	Mayor a 30%																																					
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 X 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																																					

Información Nutricional:	Cantidad por porción	
	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		
Área de Aplicación:	Industria alimentaria (Panificación)	
Alérgenos:	Contiene Gluten	
Presentaciones:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 50 kilogramos ➤ 25 kilogramos ➤ 9 kilogramos ➤ 2 kilogramos ➤ 1 kilogramo ➤ 1 libra 	
Envases:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Envases de Polipropileno ➤ Envases de Tela Polyester ➤ Envases de Polietileno <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:	Seis (6) meses a partir de la fecha de elaboración impresa en la etiqueta o envase	
Uso previsto:	Destinado para la elaboración de productos de panadería y pastelería.	
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 	