

	DESCRIPCION DE PRODUCTO FIBRA SECA DE MAÍZ		
	Versión: 02 Fecha: 06-01-2020	Página: 1 de 4	Código: D-SIG-29

Descripción del producto:

La Fibra Seca de Maíz es manufacturada por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile, y es obtenida través de la separación de la cáscara o envoltorio del grano de maíz, para luego ser secada y almacenada en envases adecuados. Este proceso se elabora bajo estrictos controles de proceso que aseguran la calidad y uniformidad de cada lote.

Este producto es utilizado por la industria de alimentos para la elaboración de cereales para desayuno en forma de escamas y tentempié a base de cereales.

Componentes de Fabricación:

Maíz – Agua - Azufre

Aspecto	✓ Polvo fino
Color	✓ Amarillo tostado
Olor	✓ Maíz levemente tostado
Sabor	✓ Maíz tostado
Aplicaciones y Propiedades	✓ Cereales y snack
Uso previsto	✓ Los productos elaborados y envasados por Promaiz son comercializados a nuestros clientes como materias primas que serán utilizadas en diferentes procesos industriales, por tal motivo dependerá de ellos incorporar información final hacia el consumidor.
Grupo Vulnerable	✓ Personas alérgicas a los sulfitos
Presentación del producto	✓ Maxi-Sacos de polipropileno de 500 kg neto
Etiquetado	✓ Nombre del producto ✓ Lote ✓ Fecha de elaboración ✓ Fecha de vencimiento
Vida útil	✓ 12 meses
Almacenaje	✓ Lugar limpio, cubierto, seco y ventilado. A temperatura ambiente. Protegido contra la humedad. A salvo de insectos y otras plagas.
Distribución	✓ El producto es distribuido a través de transportes, los cuales son revisados mediante inspección visual previa a la carga del producto.
Tratamiento Microbicida	✓ Temperatura > 100°C
Tratamiento Microbiostático	✓ Dióxido de azufre (SO ₂)

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Daniel Uso Ingeniero de Procesos	Aprobado Por: Francisco López Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.



DESCRIPCION DE PRODUCTO FIBRA SECA DE MAÍZ

Versión: 02
Fecha: 06-01-2020

Página: 2 de 4

Código: D-SIG-29

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Parámetros	Min.	Max.
% Humedad	-	12,0
% Proteína, b.c.	9,0	-
Actividad de agua (a_w) @ 25°C	0,46	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetros	Min.	Max.
Recuento total, UFC/g	-	1000
Levaduras y Hongos, UFC/g	-	500
Salmonella, sp, P/A en 25 gr	-	Ausencia

PERFIL DE GRANULOMETRIA

Nutrientes	Min.	Max.
% Sobre malla 850 μ (US 20)	-	3,0
% Sobre malla 500 μ (US 35)	20	-
% Sobre malla 250 μ (US 60)	40	-
% Sobre malla 150 μ (US 100)	-	30

INFORMACION NUTRICIONAL

Humedad	g/100 g	5,84
Proteína	g/100 g	10,24
Materia grasa	g/100 g	3,80
Cenizas	g/100 g	0,98
Fibra cruda	g/100 g	15,36
Extracto no nitrogenado	g/100 g	63,78
Calorías totales	kcal/100 g	125,72
Fibra dietaria total	g/100 g	66,50
Hidratos de Carbono	g/100 g	12,64
Azúcares totales	g/100 g	0,70
Anhídrido sulfuroso	g/100 g	0,12
Sodio	mg/100 g	23,70

Preparado por:
Gody Sosa
Encargado SIG

Revisado Por:
Daniel Uso
Ingeniero de Procesos

Aprobado Por:
Francisco López
Gerente de Operaciones

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.

	DESCRIPCION DE PRODUCTO FIBRA SECA DE MAÍZ		
	Versión: 02 Fecha: 06-01-2020	Página: 3 de 4	Código: D-SIG-29

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA
Gluten de Avena	Negativa
Gluten de Trigo	Negativa
Gluten de Cebada	Negativa
Gluten de Centeno	Negativa
Apio	Negativa
Mostaza	Negativa
Pescado	Negativa
Maní	Negativa
Sésamo	Negativa
Soya	Negativa
Leche	Negativa
Huevo	Negativa
Nuez	Negativa
Crustáceo	Negativa
Dióxido de azufre	Positiva

*Según Art. 107 del RSA y por Resolución Exenta N° 427.

DECLARACIÓN DE MICOTOXINAS

MICOTOXINA	LIMITE Según Art. 169 del Reglamento Sanitario de los Alimentos
Aflatoxinas Totales B1, B2, G1 y G2	10 ppb*
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Fumonisina	1000 ppb
Vomitoxina (Deoxinivalenol)	750 ppb*

*Según legislación local o Codex Alimentarius algunos de nuestros clientes han especificado valores diferentes a los indicados.

DECLARACIÓN DE GMO

Nuestra materia prima principal, maíz tipo Yellow #2, el cual cuando es suministrado por proveedores nacionales puede ser certificado como Maíz Grano Nacional Libre de Organismos Genéticamente Modificados (Free GMO). Sin embargo, cuando sea necesario, puede utilizarse parcial o totalmente Maíz Grano Importado el cual no cumple con ésta declaración por ello en la Fibra Seca de Uso Alimenticio suministrada será detectable el uso de esta materia prima.

Cada vez que se utilice Maíz Grano Importado se informará a gerencia comercial para la retroalimentación al cliente final.

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Daniel Uso Ingeniero de Procesos	Aprobado Por: Francisco López Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.

	DESCRIPCION DE PRODUCTO FIBRA SECA DE MAÍZ		
	Versión: 02 Fecha: 06-01-2020	Página: 4 de 4	Código: D-SIG-29

DECLARACIÓN DE METALES PESADOS

Para éste producto se verifica el cumplimiento de lo establecido en el Art. 160 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, Codex Alimentarius así como de las especificaciones del cliente.

DECLARACIÓN DE PESTICIDAS

Nuestro producto está libre de los 300 pesticidas analizados en el screening de laboratorio, según Resolución Exenta N° 762-2011 y Codex Alimentarius para este tipo de material.

CERTIFICACIONES

ISO 9001:2015

Kosher

HACCP NCh 2861:2004

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	DESCRIPCION MODIFICACION	N° Revisión
22-08-2018	Oficialización de documentos	V00
16-04-2019	Se unifican parámetros indicados según fichas técnicas de productos. Información nutricional complementaria	V01
06-01-2020	Se extiende vida útil	V02

Preparado por: Gody Sosa Encargado SIG	Revisado Por: Daniel Uso Ingeniero de Procesos	Aprobado Por: Francisco López Gerente de Operaciones
--	--	--

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.