Descripción del producto:
El almidón es manufacturado por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile mediante la molienda húmeda del maíz y bajo estrictos controles de proceso asegurando calidad y uniformidad en cada lote.

Este producto se destaca por sus características como agente gelificante ya que entrega textura y cuerpo y agente aglutinante; además confiere viscosidad a las preparaciones y siendo utilizado en la elaboración de alimentos procesados, horneados, sopas, caldos, etc.

Componentes:
Maíz – Agua - Azufre – Peróxido de Hidrógeno - Metabisulfito de Sodio – Ceniza de Soda - Vaselina*
*Esta materia prima sólo es utilizada en la elaboración de almidón moldeo (AM)

Apariencia	✓ Polvo fino
Color visual	✓ Blanco
Olor	✓ Inodoro
Sabor	✓ Insípido
Aplicaciones y Propiedades	✓ Espesante, texturizante, lubricante, gelificante, ayuda a las operaciones de moldeo y manejo de pastas. ✓ Productos de panadería, snack, postres, pastas, golosinas, etc.
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 al SO_2
Presentación del producto	✓ Bolsas de papel kraft de 25 kg neto para almidón nativo, BH y AM ✓ Maxi-Sacos de polipropileno de 600 kg neto para almidón nativo
Etiquetado	✓ Nombre del producto ✓ Lote ✓ Fecha de elaboración ✓ Fecha de vencimiento
Vida útil	✓ 2 años para almidón alimenticio nativo y baja humedad (BH) ✓ 1 año para almidón moldeo (AM)
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 en transporte que es revisado mediante inspección visual previo a la carga del producto.
Tratamiento Microbicida	✓ Temperatura > 100°C ✓ Peróxido de hidrógeno
Tratamiento Microbiostático	✓ Metabisulfito de sodio

CARACTERISTICAS FISICO – QUIMICAS

Tipo de Almidones Alimenticios	NATIVO		BH		AM	
Parámetros	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
% Humedad	11	13	6	8	-	14
% Proteína	-	0,35	-	0,35	No aplica	No aplica
pH	5,0	6,0	5,0	6,0	4,8	6,0
ppm SO_2	-	80	-	80	> 10	-
Residuos No Solubles (NSR)	-	B	-	B	-	B
Granulometría, pasa # 100 (%)	95	-	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
% Aceite	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	0,15	0,30
Actividad de Agua (a_w) @ 25 °C	0,48		0,43		0,45	

*Algunos de los valores presentados en esta tabla podrían variar según requerimientos del cliente.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Tipo de Almidones Alimenticios	NATIVO		BH		AM	
Parámetros	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Recuento total, UFC/g	-	5000	-	5000	-	5000
Levaduras y Hongos, UFC/g	-	500	-	500	-	500
Coliformes Totales, NMP/g	-	< 0,3	-	< 0,3	-	< 0,3
Coliformes Fecales, NMP/g	-	< 0,3	-	< 0,3	-	< 0,3
E.Coli , NMP/g	-	Ausente	-	Ausente	-	Ausente
Enterobacteria, UFC/g	-	< 10	-	< 10	-	< 10
Salmonella, sp, P/A en 25 g	-	Ausente	-	Ausente	-	Ausente
Staphilococus Aureus, UFC/g	-	Ausente	-	Ausente	-	Ausente
B. Cereus , UFC/g	-	Ausente	-	Ausente	-	Ausente

*Algunos de los valores presentados en esta tabla podrían variar según requerimientos del cliente.

INFORMACION NUTRICIONAL

Tipo de Almidones Alimenticios	NATIVO	BH	AM
Hidratos de Carbono (g/100g)	88,2	92,20	88,8
Proteína (g/100g)	0,30	0,30	0,35
Cenizas (g/100g)	< 0,10	< 0,10	<0,10
Materia Grasa (g/100g)	< 0,10	< 0,10	0,28
Azucares Totales (g/100g)	0,00	0,00	0,00
TOTAL Calorías (Kcal/100 g)	355	371	359
Sodio (mg/100g)	18,0	15,0	10,0

Preparado por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Gody Sosa Encargado SIG	Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	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.

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 por resolución exenta N° 427

DECLARACIÓN DE MICOTOXINAS

MICOTOXINA	LIMITE Según Art. 169 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

*Los límites de las micotoxinas son solo referenciales y dependerán de las regulaciones al país que se destine el producto.

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 el Almidón Alimenticio suministrado 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.

DECLARACIÓN DE METALES PESADOS

Para éste producto se verifica el cumplimiento de lo establecido en el Art. 160 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y 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° 33 y N° 762-2011 y Codex Alimentarius para este tipo de material.

CERTIFICACIONES

- ISO 9001:2015
- Kosher
- HACCP

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.	V01

Preparado por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Gody Sosa Encargado SIG	Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	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.