



# Fortificación de Harinas

# Mix. de Vitaminas



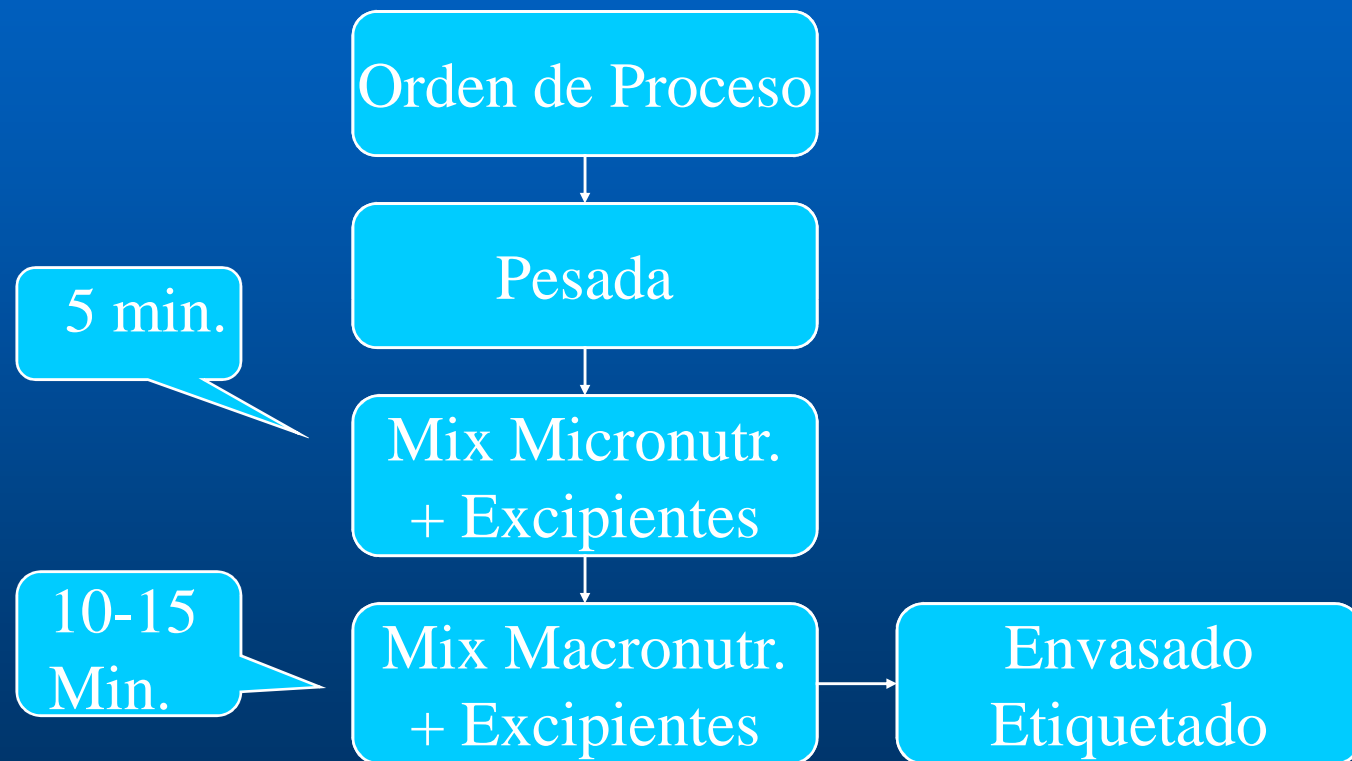
- **Características según Proveedor (Kemifar)**
  - Su dosificación cumple con los estándares indicados en el artículo 350 del R.S.A. y no considera el aporte natural del Trigo
  - Materias primas autorizadas por F.D.A.
  - Control de puntos críticos en el Proceso de Fabricación del Proveedor Nacional
- **Diluciones**
  - Se aplican 10 gramos de Mix en 50 Kg de Harina
    - 1 parte de mix en 5.000 partes de harina
  - **B2 y Ac. Fólico**
    - 1 parte de vitamina en 100 partes de mix
    - 1 parte de vitamina en 500.000 partes de harina

# Mix de Vitaminas



- **Puntos de Control en la elaboración del Mix Vitamínico según Proveedor**
  - **Compra de productos calidad USP en proveedores calificados**
    - Manejo de granulometría
    - Manejo de excipientes
  - **Control de pesada**
    - Revisión de equipos
    - Control de inventarios
  - **Control y revisión de tiempo de mezclado**

# Diagrama de Flujo Proceso Premix Vitamínico



# Variabilidad Analítica Laboratorios



<b>Analítica Externa (g/100gr. Mix)</b>			
<b>Nutrientes</b>	<b>ISP</b>	<b>ANALAB</b>	<b>CESMEC</b>
<b>TIAMINA</b>	<b>4.7</b>	<b>5</b>	
<b>RIBOFLAVINA</b>	<b>0.5</b>		
<b>HIERRO</b>	<b>13.6</b>	<b>13.5</b>	
<b>AC.FÓLICO</b>	<b>1.15</b>		
<b>TIAMINA</b>	<b>4.4</b>	<b>4.7</b>	
<b>HIERRO</b>	<b>14</b>	<b>13.8</b>	<b>15.1</b>

# Aplicación Mix Vitamínico en Molino



## – Dosificación Factibles

- Flujo contra flujo

- Automática

- Exigencias del equipo
- Exigencias del Mix de Vitaminas

- Mecánica

- Factor humano