

	FICHA TÉCNICA	Código	FT.H-P.03_HT
	HARINA EXTRAFINA	Fecha	13/05/21
		Versión	2
		Página	1 de 2

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo, elaborada de una mezcla de trigo clasificado
---------------------------------	---

INGREDIENTES	Harina, Ácido Ascórbico, Agentes maduradores, complejo enzimático, enriquecedores según RSA
---------------------	---

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Húmedad (%)	Max. 15 %	Medido en Termo balanza Marca Sartorius	
Gluten (%)	Min. 24 %		Medido en Glutomatic 2100
Cenizas (%)	Max. 0,450 %		
Falling Number (seg)	Min. 250		
Alveograma	W(Jx10 ⁴) >180 (P/L) <2,5		

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Blanco cremoso
Sabor	Característico
Olor	Característico
Materias extrañas	Ausencia

RENDIMIENTO AL USO

32 a 34 Kilogramos de Pan por 25 kilogramos de harina

MICOTOXINAS <i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo N° 169</i>

Aflatoxinas Totales (B1-B2-G1-G2)	Máximo 10 ppb	Análisis anual
Zearalenona	Máximo 200 ppb	
Ocratoxina	Máximo 5 ppb	
Deoxinavenol (DON)	Máximo 750 ppb	

METALES PESADOS <i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 160</i>
--

Cobre	Máximo 10 mg/kg de producto final	Análisis anual
Selenio	Máximo 0,30 mg/kg de producto final	
Plomo	Máximo 2.0 mg/kg de producto final	
Zinc	Máximo 100 mg/kg de producto final	

<i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 169 Párrafo IV</i>

Residuos de Pesticidas	Res Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos en plaguicidas en alimentos y Res Ex N°762 de 2011
------------------------	---

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos	10 ⁴ ufc/g.	Análisis Laboratorio externo, Acreditado por INN.
Levaduras	5x10 ³ ufc/g	
Salmonella en 50 Grs.	Ausencia	

<i>Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96 Título V, Artículo 173 Párrafo III</i>

	FICHA TÉCNICA	Código	FT.H-P.03_HT
	HARINA EXTRAFINA	Fecha	13/05/21
		Versión	2
		Página	2 de 2

Alérgenos	
Definición del Alérgeno:	Contiene gluten
Grupo Vulnerable	Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten
Vida Útil	Maximo 180 días, con el envase íntegro y a temperatura ambiente a partir de la fecha impresa en cada producto (fecha elaboración)
Condiciones de Almacenamiento	Lugar fresco, seco y libre de contaminantes

PRESENTACIÓN INDUSTRIAL	
Características de Saco	Bolsa de polipropileno de 10 - 20 y 25 Kgs.
Etiquetado	Se Rotulará de acuerdo a la reglamentación sobre rotulado de alimentos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Párrafo II Art.107) o cumpliendo especificaciones especiales de cliente
Uso previsto	Consumo humano, Requiere preparación.
Sistema de distribución	<ul style="list-style-type: none"> • En pallet cargados sobre camiones, con rampla abiertas encarpados y/o camiones con cortinas. • En camiones cerrados cargados a piso en superficies lisas con tarimas o pallet, libres de contaminantes.
Requisitos Legales y Reglamentarios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reglamento Sanitarios de Los Alimentos D.S 977/96 Actualización 2021 ▪ Normas Impuestas por el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 1/2 Taza (50 g) Porción por Envase: 500		100 g	1 Porción
	Energía (Kcal)	343,0	171,5
	Proteínas (g)	10,1	5,1
	Grasa Total (g)	2,9	1,5
	Hidratos de Carbono (g)	69,0	34,5
	Sodio (mg)	1,6	0,8
	Tiamina (mg)	0,63	25%
	Riboflavina (mg)	0,13	4%
	Niacina (mg)	1,30	4%
	Hierro (mg)	3,00	12%
	Ácido Fólico (mg)	0,18	63%

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Daniela Novoa Jefe de Laboratorio	Hugo Erices Jefe de Producción	Mauricio Gallardo Gerente General



