



FICHA TÉCNICA

Código FT.H-P.01_HT
Fecha 25/07/2023
Versión 4
Página 1 de 2

HARINA MASA BLANDA

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 (%)	Entre 26.0% -30.0%	Medido en Glutomatic 2100
Cenizas (%)	Max. 0,650 %	
Falling Number (seg)	Min. 250	
Alveograma	W(Jx10 ⁴) >200 (P/L) <2.2	

CARÁCTERISTICAS 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 *Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo N° 169, párrafo IV*

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 *Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 160, párrafo I*

Cobre	Máximo 10 mg/kg de producto final	Análisis anual
Selenio	Máximo 0,30 mg/kg de producto final	
Plomo	Máximo 0.5 mg/kg de producto final	
Zinc	Máximo 100 mg/kg de producto final	

Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 162, párrafo II

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
------------------------	--

CARÁCTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96, Artículo 173, párrafo III

	FICHA TÉCNICA	Código	FT.H-P.01_HT
	HARINA MASA BLANDA	Fecha	25/07/2023
		Versión	4
		Página	2 de 2

Alérgenos	
Definición del Alérgeno:	Contiene gluten
Grupo Vulnerable	Personas que padecen celiacía 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 25 Kg
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
	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
Camila Flores Jefe de Laboratorio	Hugo Erices Jefe de Producción	Mauricio Gallardo Gerente General