

	FICHA TÉCNICA	Código	FT.H-P.02_HT
	HARINA MASA DURA	Fecha	25/07/2023
		Versión	3
		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. 25 %	Medido en Glutomatic 2100	
Cenizas (%)	Max. 0,650 %		
Falling Number (seg)	Min. 250		
Alveograma	W(Jx10 ⁴) >150 (P/L) <3,0		
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 2.0 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 Título V, Artículo 173 Párrafo III			

	FICHA TÉCNICA	Código	FT.H-P.02_HT
	HARINA MASA DURA	Fecha	25/07/2023
		Versión	3
		Página	2 de 2

Alérgenos	
Definición del Alérgeno:	Contiene gluten
Grupo Vulnerable	Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten
Vida Útil	Máximo 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 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)	340,0	171,5
	Proteínas (g)	9,6	5,1
	Grasa Total (g)	1,9	1,5
	Hidratos de Carbono (g)	71,0	34,5
	Sodio (mg)	1,0	0,8
	Tiamina (mg)	0,77	25%
	Riboflavina (mg)	1,82	4%
	Niacina (mg)	2,67	4%
	Hierro (mg)	3,10	12%
	Ácido Fólico (mg)	0,21	63%

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Camila Flores Jefe de Laboratorio	Hugo Erices Jefe de Producción	Mauricio Gallardo Gerente General