



# FICHA TÉCNICA

Código FT.H-P.06\_HT  
Fecha 25/07/2023  
Versión 3  
Página 1 de 2

AFRECHILLO DE TRIGO

## INFORMACIÓN GENERAL

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Subproducto de la elaboración de Harina.

**INGREDIENTES** Contiene parte de la cascara de trigo y las harinas más oscuras del grano. Un alto contenido proteico y fibra cruda.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		Medido en Termo balanza Marca Sartorius
Húmedad (%)	Max. 16 %	
Cenizas (%)	Max. 4,500 %	
Materia Seca (%)	Min. 90,0	
Fibra cruda (%)	Min. 11,0	

### CARÁCTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Marfil oscuro con pintas café
Sabor	Característico
Olor	Característico
Materias extrañas	Ausencia

### Granulometría (%)

Retención malla 20	>48 %
Retención malla 40	40-45%
Retención Malla 62	2,5-4,5 %
Fondo	>1,3 %

### 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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código	FT.H-P.06_HT
	AFRECHILLO DE TRIGO	Fecha	25/07/2023
		Versión	3
		Página	2 de 2

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Mohos	10 <sup>4</sup> ufc/g.	Análisis Laboratorio externo, Acreditado por INN.
Levaduras	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	
Salmonella en 50 Grs.	Ausencia	
<i>Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96 , Artículo 173 Párrafo III</i>		
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 Kg y a granel.	
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 y consumo animal, Requiere preparación.	
Sistema de distribución	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En pallet cargados sobre camiones, con rampla abiertas encarpados y/o camiones con cortinas.</li> <li>• En camiones cerrados cargados a piso en superficies lisas con tarimas o pallet, libres de contaminantes.</li> <li>• En camiones cerrados con piso caminante.</li> </ul>	
Requisitos Legales y Reglamentarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reglamento Sanitarios de Los Alimentos D.S 977/96 Actualización 2021</li> <li>▪ Normas Impuestas por el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG)</li> </ul>	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	Energía (Kcal)	2,44
	Proteínas (g)	16,71
	Magnesio (g)	0,58
	Calcio (g)	0,16
	Potasio (g)	1,19
	Sodio (g)	0,09

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