



FICHAS TÉCNICAS

Código FT.MCS.004_TUP
 Fecha 10/12/2021
 Versión 4
 Página 1 de 4

HARINA TODO USO CON POLVOS DE HORNEAR

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a partir de la mezcla de trigos intermedios y débiles, ideal para la fabricación de productos como queques, tartaletas, kuchen, galletones etc. Orientado al uso en Pastelerías y para la dueña de casa. Nuestra harina con polvos de hornear lleva incorporado agentes leudantes estandarizados de doble acción, es decir, su acción comienza en el batido y moldeado para finalizar su acción durante el horneado, mejora la textura y esponjosidad, realza el sabor, mejora el color de la miga, ahorro de tiempo y fácil manejo para la dueña de casa.
INGREDIENTES	Harina de trigo enriquecida según artículo N° 350 del RSA Ácido Ascórbico, Alfa Amilasa, Xilanasas, Agentes leudantes, Peróxido de Benzoilo.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Blanqueador	Peróxido de benzoilo	40 mg/Kg. Max.
Mejoradores	Ácido Ascórbico	200 mg/Kg. Max.
Vitaminas	Tiamina	6,3 mg/Kg.
	Riboflavina	1,3 mg/Kg.
	Niacina	13 mg/Kg.
	Hierro (Sulfato Ferroso)	30 mg/Kg.
	Ácido Fólico	1,0 a 2,6 mg/Kg

CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Blanca, marfil o ligeramente amarillenta
Textura	Fina y granulada
Olor	Característico, Agradable olor, libre de olores extraños (rancio, amargos, a productos químicos)
Sabor	Característico, Agradable sabor, libre de sabores extraños (Rancio, amargos, a productos químicos)

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS

% Humedad	15,0 % Max.
% Cenizas	0,650 % Max.
% Gluten Húmedo	22 a 24,9 % Max.
% Gluten Seco	7,3 a 8,0 % Max.
% Índice	85 a 95 % Max.
W	170 a 190 10e-4 J Max.
P/L	1,0 – 1,5



FICHAS TÉCNICAS

Código FT.MCS.004_TUP
 Fecha 10/12/2021
 Versión 4
 Página 2 de 4

HARINA TODO USO CON POLVOS DE HORNEAR

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

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

METALES PESADOS *Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 160*

Cobre	Máximo 10 mg/kg de producto final	
Plomo	Máximo 0,5 mg/kg de producto final	
Selenio	Máximo 0,3 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
------------------------	---

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS *Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96 Título V, Artículo 173 Párrafo III (harinas y almidones)*

Mohos	10 ⁴	Análisis anual
Levaduras	5 x 10 ³	
Salmonella en 50 g	ausencia	

Alérgenos

Definición del Alérgeno:	Contiene GLUTEN
Grupo Vulnerable	Personas que padecen celiaquía o intolerancia al gluten
Declaración OMG	Trigo como materia prima y la harina como producto final, no son productos genéticamente modificados
Vida Útil	180 Días, con el envase íntegro y a temperatura ambiente a partir de la fecha impresa en cada producto.
Condiciones de Almacenamiento	A temperatura ambiente, almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN INDUSTRIAL

Características de Saco	Bolsas de papel poliéster termolaminadas de 1 Kg. En las caras externas del saco se estampará el logo e información del producto y la empresa.
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 y reglamentación legal del país de destino según lo requiera el cliente



FICHAS TÉCNICAS

Código FT.MCS.004_TUP
 Fecha 10/12/2021
 Versión 4
 Página 3 de 4

HARINA TODO USO CON POLVOS DE HORNEAR

Uso previsto	Consumo humano, Materia prima básica para la elaboración del pan y otros productos, que incluye: mezcla con otros ingredientes, amasado, fermentación y cocción a 200° C por 20 a 60 min. aprox.
Sistema de distribución	En camiones cargados a piso en superficies lisas libres de contaminantes, encarpados de manera que el producto no sufra alteraciones y daños
Requisitos Legales y Reglamentarios	Reglamento Sanitarios de Los Alimentos D.S 977/96 Actualización 2017

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción	½ Taza (50 gr.)	
Porciones por envase	500	
	100 Gramos	1 Porción
Energía (Kcal)	346	173
Proteínas (g)	9,0	4,5
Grasa Total (g)	2,1	1,1
H. de Carbono Disp. (g)	72,9	36,5
Azúcar Total (g)	2,8	1,4
Fibra Dietaria (g)	4,4	2,2
Fibra Dietaria Insoluble (g)	2,1	1,0
Fibra Dietaria Soluble (g)	2,3	1,1
Sodio (mg)	2,9	1,5
Tiamina (mg)	0,6	23 %
Riboflavina (mg)	0,1	4 %
Niacina (mgEn)	1,3	4 %
Ácido Fólico (mg)	220	55 %
Hierro (mg)	3	11 %

(*) % en relación a las dosis diarias recomendada (DDR)

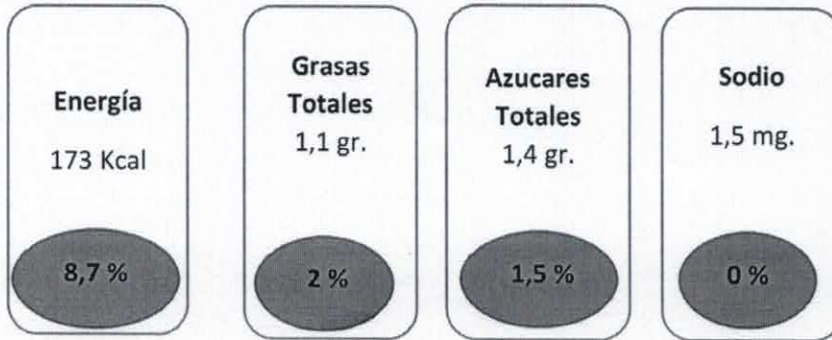


FICHAS TÉCNICAS

HARINA TODO USO CON POLVOS DE HORNEAR

Código	FT.MCS.004_TUP
Fecha	10/12/2021
Versión	4
Página	4 de 4

PILAS NUTRICIONALES



Elaborado por Felisa Muñoz V. Coordinador HACCP	Revisado por Luis Rodríguez F. Jefe de Molino	Aprobado por Eugenio Cruz B. Sub Gerente