



FICHAS TÉCNICAS

Código FT.MCS.007_HI

Fecha 10/12/2021

Versión 4

Página 1 de 4

HARINA INTEGRAL

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina integral de trigo de uso industrial, es un producto elaborado a partir de la molienda del grano de trigo, mezclada con subproductos. Se puede panificar de forma directa o mezclar con harina blanca para dar un mejor resultado. Se pueden elaborar diferentes panes como hallullas, moldes, colizas, entre otros. Se logra obtener un producto de alta absorción, retención y rendimiento panadero.
--------------------------	--

INGREDIENTES	Harina de trigo enriquecida según artículo N° 350 del RSA Acido Ascórbico, Alfa Amilasa, Xilanasas.
--------------	--

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

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	Marfil oscuro
Textura	Gruesa, 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	1,5 % Max.
Seg. Falling Number	250 seg. Min.

	FICHAS TÉCNICAS	Código	FT.MCS.007_HI
	HARINA INTEGRAL	Fecha	10/12/2021
		Versión	4
		Página	2 de 4

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 MP	
Zearalenona	Máximo 200 ppb		
Ocratoxina	Máximo 5 ppb		
Deoxinivalenol (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 MP	
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		
<i>Parámetros según Reglamento Sanitario de Alimentos Chile DS 977/96 Artículo 162 Párrafo II</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		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>Parámetros Según Reglamento Sanitario de Alimentos de Chile DS 977/96 Título V, Artículo 173 Párrafo III (harinas y almidones)</i>			
Mohos	10 ⁴	Análisis anual MP	
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	120 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	Saco de 25 Kg. de Genero. 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.007_HI
 Fecha 10/12/2021
 Versión 4
 Página 3 de 4

HARINA INTEGRAL

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)	320	160
Proteínas (g)	10,1	5,1
Grasa Total (g)	2,1	1,1
H. de Carbono Disp. (g)	65,3	32,7
Azúcar Total (g)	3,4	1,7
Fibra Dietaria (g)	8,0	4,0
Fibra Dietaria Insoluble (g)	6,7	3,4
Fibra Dietaria Soluble (g)	1,3	0,7
Sodio (mg)	2,2	1,1
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)

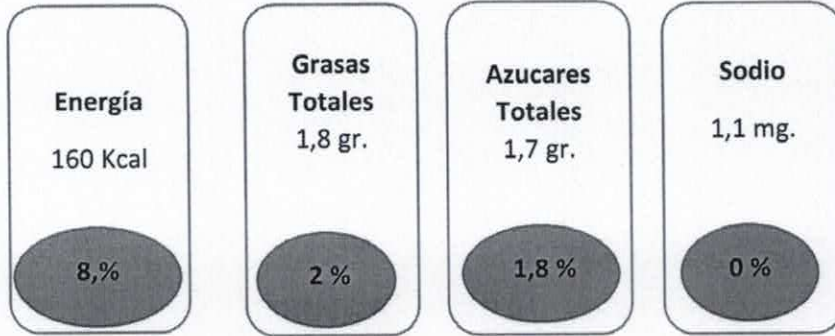


FICHAS TÉCNICAS

HARINA INTEGRAL

Código	FT.MCS.007_HI
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