



**FICHA TECNICA**  
**PRODUCTO TERMINADO**

**FPT-00**

Estado: ORIGINAL

Revisión: 00

Elaborado por:  
Departamento de Calidad

Revisado y Aprobado por:  
Gerente General :

Fecha: 18-11-2020

Firma :

Firma :

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA INTEGRAL
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Se obtiene de la molienda de los granos de trigo entero, con todas sus envolturas celulósicas. Dando como resultado una harina mucho más oscura
INGREDIENTES	Harina de trigo, Ácido ascórbico, Alfaamilasa fungal, Sulfato ferroso(30 mg/kg),Niacina ( 1,3 mg/kg),Tiamina ( 6.3 mg/kg),Ácido fólico (1.8 mg/kg), Riboflavina (1,3 mg/kg)



1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES - FISICO QUIMICO	
COLOR	Característico almendra natural
SABOR	Característico al producto
OLOR	Característico a almendras frescas
ASPECTO	Polvo sano, limpio y de tamaño uniforme
HUMEDAD	15% Max.

2.- METALES PESADOS	
ARSÉNICO	0.5 mg / kg
MERCURIO	0,05 mg / kg
PLOMO	0,5 mg / kg

3.- MICOTOXINAS	
AFLATOXINAS TOTALES ( B1, B2, G1. G2)	10 ppb
ZEARALENONA	200 ppb
OCRATOXINA	5 ppb
DEOXINIVALENOL	750 ppb

4.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS						
Párrafo III .-Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos						
PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES						
5.1.- HARINAS Y ALMIDONES						
Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	103	104
Levaduras	2	3	5	2	5x102	5x103
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---

	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>FPT-00</b>
		Estado: ORIGINAL
		Revisión: 00
Elaborado por: Departamento de Calidad	Revisado y Aprobado por: Gerente General :	Fecha: 18-11-2020
Firma :	Firma :	

### 5.- RESIDUOS PESTICIDAS

RESOLUCIÓN 892 EXENTA

6.- CALIDAD	7.- ROTULACIÓN	8.- ALMACENAMIENTO
Apto para consumo humano, Inocuo	El adhesivo y la tinta adecuados para las condiciones de almacenamiento	Lugar fresco y seco 5ª a 25ªC, HR 65 % max.
Grupo sensible: <b>CONTIENE GLÚTEN</b>		
Consumo cocido	Nombre Proveedor, Origen y Conservación del Producto impreso en la caja	Aislado de la luz solar
Libre de sustancias nocivas		
Libre de pesticidas y antioxidantes artificiales	<b>Información con Inyección de Tinta:</b> Nombre del Cliente Nombres del Producto Número de Lote Fecha de Elaboración Fecha Vencimiento	Mantener alejado de productos o sustancias que lo contaminen, como por ejemplo , SOLVENTES, DETERGENTES , ETC
Libre de sustancias o materias extrañas		
Libre de plagas		
<b>USO PREVISTO:</b> Pueden ser utilizados en productos panificables.		

9.- CALIDAD SENSORIAL	10.- EMBALAJE	11.- VIDA UTIL
Suave al tacto	<b>Envase Primario:</b> bolsa de polietileno transparente de baja densidad	<b>EN LAS CONDICIONES ANTERIORES 6 MESES</b>
Color uniforme		
Aroma y sabor a natural	<b>Envase Secundario:</b> Caja de Cartón corrugado	
Sin olor ni sabor a rancio, oxidado, añejo ni otros extraños	Cantidad:	

	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>FPT-00</b>
		Estado: ORIGINAL
		Revisión: 00
Elaborado por: Departamento de Calidad	Revisado y Aprobado por: Gerente General :	Fecha: 18-11-2020
Firma :	Firma :	

12.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL		13.- PROVEEDOR
	<b>100g</b>	<b>Invasado por:</b> Comercializadora Secos <b>Dirección :</b> Vicente Huidobro 581, Talagante  Resolución Sanitaria: N° 1913208857 del 28/05/2019 Servicio de Salud del Ambiente Región Metropolitana
Energía (kcal)	226	
Proteínas (g)	11	
Materia grasa total (g)	2.3	
Hidratos de carbono disponibles (g)	40	
Azúcares Totales	3.0	
Fibra dietaria ( g)	34	
Sodio (mg)	2.6	