

	FICHA TÉCNICA HARINA INTEGRAL DE TRIGO				
	FT_03_PT	V.10	01.06.24	Pág. 1 de 3	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado de trigo nacional, con un alto contenido en fibra, dirigido para múltiples aplicaciones.

COMPOSICION

100% de Trigo Natural. Fortificada según Artículo N° 350 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

USO PREVISTO

Consumir bajo previa cocción. Puede ser utilizada en productos panificables, ya que entrega productos de buen volumen, esponjosos, buena textura y miga suave, se pueden elaborar productos como: Hallullas, hamburguesas, moldes.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Parámetros	Especificaciones
Humedad	15% máximo
Cenizas	1,5% máximo
Acidez	0,3%

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Porción: ½ Taza (50 gr.)

Porciones por envase: 500

Parámetros	100 gr.	1 porción (50 gr.)
Energía (Kcal)	317,1	158,6
Proteínas (g)	12,9	6,5
Grasas Totales (g)	2,7	1,4
Carbohidratos Disponibles (g)	60,3	30,2
Azúcares Totales (g)	6,8	3,4
Sodio (mg)	4,3	2,2
Fibra Dietética Total (g)	10,6	5,3
Fibra Cruda (%)	<1,5	<0,8

Dosis Diaria de Referencia

Tiamina (mg)	0,63	25%
Riboflavina (mg)	0,13	4%
Niacina (mg)	1,3	4%
Hierro (mg)	3	13%
Ácido Fólico (mg)	0,18	50%

	FICHA TÉCNICA HARINA INTEGRAL DE TRIGO				
	FT_03_PT	V.10	01.06.24	PÁG. 2 de 3	

METALES PESADOS (Artículo 160 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Arsénico	0,5 mg/kg
Mercurio	0,05 mg/kg
Plomo	0,5 mg/kg

MICOTOXINAS (Artículo 169 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	10 ppb
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Deoxinivalenol	750 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Artículo 173 RSA)

Parámetros	Especificaciones Máximas
Mohos	10.000 u.f.c./g
Levaduras	5.000 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Según Resolución Exenta N° 33 de 2010 que Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos y Resolución Exenta N° 762 de 2011.

CONSUMIDOR FINAL

Dirigido a consumo humano.

ALÉRGENOS

Contiene Gluten.

GRUPOS VULNERABLES

- Niños menores de 7 meses.
- Celíacos.

DECLARACIÓN OGM

El trigo como materia prima, y los productos elaborados a partir de esta, no han sido modificados genéticamente.

	FICHA TÉCNICA HARINA INTEGRAL DE TRIGO				
	FT_03_PT	V.10	01.06.24	PÁG. 3 de 3	

VIDA ÚTIL Y ALMACENAJE

El producto tiene una duración de 3 meses desde la fecha de elaboración, siendo almacenado en un área fresca y seca.

PRESENTACIÓN

Envases de Polipropileno (nylon) en formato de 5, 10 y 25 kg. Los envases cumplen con los límites de monómeros residuales establecidos en el Art. 126 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96).

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

Transporte encarpado.