

	FICHA TÉCNICA			N°:	FTP-GCD-919																																																
	Harina Panificación Collico más fibra			Versión:	1																																																
				Fecha elaboración:	22-07-2025																																																
				Fecha versión:	22-07-2025																																																
1.-DESCRIPCIÓN Y USO	Harina con Buena Fuente de Fibra, aportado naturalmente del grano de trigo, en un perfecto balance. Granulometría fina, formulada para la elaboración de todo tipo de panes, Marca: Collico Origen: Nacional																																																				
2.-PRESENTACIÓN	Formato: Envasado 1 y 25 kg base 15% de humedad Tipo de envase: Papel																																																				
3.-INGREDIENTES	Harina de trigo, fracción de grano de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas, azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina.																																																				
4.-INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción: 1/2 tasa rasa (50g) Porciones por envase: Según formato. <table><thead><tr><th></th><th>100g</th><th>1 porción</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energía (kcal)</td><td>331</td><td>166</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>10</td><td>5,2</td></tr><tr><td>Grasa total (g)</td><td>2,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Hidrato de carbono disponibles (g)</td><td>68</td><td>34</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>2,8</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Fibra Dietética (g)</td><td>5,4</td><td>2,7</td></tr><tr><td> Fibra Soluble (g)</td><td>1,5</td><td>0,8</td></tr><tr><td> Fibra Insoluble (g)</td><td>3,9</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>1,5</td><td>0,8</td></tr><tr><td></td><td></td><td>*</td></tr><tr><td>B1: Tiamina (mg)</td><td>0,63</td><td>23%</td></tr><tr><td>B2: Riboflavina (mg)</td><td>0,13</td><td>4%</td></tr><tr><td>B3: Niacina (mg)</td><td>1,30</td><td>4%</td></tr><tr><td>B9: Acido fólico (mg)</td><td>0,18</td><td>45%</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>3,00</td><td>11%</td></tr></tbody></table> * Valores Diarios con base a una dieta de 2.300 kcal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas -Enriquecida según artículo 350 R.S.A						100g	1 porción	Energía (kcal)	331	166	Proteína (g)	10	5,2	Grasa total (g)	2,0	1,0	Hidrato de carbono disponibles (g)	68	34	Azúcares totales (g)	2,8	1,4	Fibra Dietética (g)	5,4	2,7	Fibra Soluble (g)	1,5	0,8	Fibra Insoluble (g)	3,9	2,0	Sodio (mg)	1,5	0,8			*	B1: Tiamina (mg)	0,63	23%	B2: Riboflavina (mg)	0,13	4%	B3: Niacina (mg)	1,30	4%	B9: Acido fólico (mg)	0,18	45%	Hierro (mg)	3,00	11%
	100g	1 porción																																																			
Energía (kcal)	331	166																																																			
Proteína (g)	10	5,2																																																			
Grasa total (g)	2,0	1,0																																																			
Hidrato de carbono disponibles (g)	68	34																																																			
Azúcares totales (g)	2,8	1,4																																																			
Fibra Dietética (g)	5,4	2,7																																																			
Fibra Soluble (g)	1,5	0,8																																																			
Fibra Insoluble (g)	3,9	2,0																																																			
Sodio (mg)	1,5	0,8																																																			
		*																																																			
B1: Tiamina (mg)	0,63	23%																																																			
B2: Riboflavina (mg)	0,13	4%																																																			
B3: Niacina (mg)	1,30	4%																																																			
B9: Acido fólico (mg)	0,18	45%																																																			
Hierro (mg)	3,00	11%																																																			
5.-DECLARACIÓN DE GMO	No contiene ingredientes derivados de organismos modificados genéticamente "Libre GMO"																																																				
6.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO	Apariencia: Polvo Aroma: Característico de harina Color: Blanco ligeramente más oscuro que una harina refinada, atribuible al contenido Sabor: Característico de harina																																																				
7.-CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	Parámetro	Min	Máx	Método																																																	
	Humedad (%)	-	15	Norma Chilena 841.																																																	
	Cenizas (%) b.14% humedad.	-	0,8	Norma Chilena 842																																																	
	Gluten húmedo (%) b.14% humedad	≥29	-	Norma Chilena 3410/2																																																	
	Gluten Index (%) b.14% humedad	≥70	-	Norma Chilena 3410/2																																																	
	Sedimentación (cc) b.14% humedad	≥28	-	NCh-1237Of.2018																																																	
	Proteína (%BMS)	>=11	-	Espectofotometría NIR																																																	

	Falling number (seg)	≥250	-	NCh-1237Of.2018
8.-CARACTERÍSTICAS	Parámetro	Min	Máx	Método
	Fuerza (W) Alveógrafo	≥200	-	Alveograma Norma AACC 54-30
9.-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	Cumple artículo 173, Parrafo III, 5,1 Productos elaborados a partir de cereales , DS 977/96.			
	Mohos	menor a 1x10 ⁴ ufc		
	Levaduras	menor a 5x10 ³ ufc		
	Salmonella en 50gr.	Ausencia		
10.-CONTAMINANTES	Cumple con artículo 169, Párrafo IV, micotoxinas DS 977/96 Cumple artículo 160, Párrafo IV, metales pesados DS 977/96 Cumple artículo 162, Parrafo IV, residuos de plaguicidas DS 977/96			
11.-VIDA ÚTIL.	365 días			
12.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO	Conservado en un lugar fresco, limpio y seco manteniendo el envase cerrado, evitar exposición solar y la humedad.			
13.-ALMACENAMIENTO	Para garantizar la frescura y calidad de la harina, es fundamental almacenarla siguiendo las buenas prácticas de manufactura e higiene. Debe ser colocada en un lugar alejado de fuentes de vectores y olores, asegurando así su preservación óptima.			
14.-CONDICIÓN DE USO	La harina es un ingrediente versátil que debe ser cocinado a temperaturas adecuadas (> 95°C en centro térmico) para su consumo seguro y óptimo sabor.			
15.-TRANSPORTE	Camiones cerrados			
16.-TRAZABILIDAD	Nuestros envases estan acompañados por fecha de elaboración y fecha de vencimiento, con el fin de proporcionar trazabilidad de origen.			
17.-ALÉRGENOS.	Contiene Gluten.			
18.-TIPIFICACIÓN DE "0"	Esta harina puede ser tipificada como “000” esto considerando su contenido de cenizas. Según Artículo 661 - (Res 167, 26.1.82) Reglamento Sanitario Argentino.			
Elaborado, actualizado por		Revisado por		Aprobado por
Natalia Ramos		Vanessa Suazo		Pablo Avendaño
Jefe Gestión de Calidad		Gerente de Calidad y Desarrollo		Gerente General