

	FICHA TÉCNICA		N°: FTP-GCD-303																																										
	HARINA ESPECIAL PAN FRANCÉS COLLICO		Versión: 5																																										
			Fecha elaboración: 12-09-2016																																										
			Fecha versión: 16-02-2024																																										
1.-DESCRIPCIÓN Y USO	Harina especial pan francés es el producto pulverulento obtenido por la molienda gradual de granos de la especie Triticum aestivum, previa separación de las impurezas, hasta un grado de extracción determinado. Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería. Esta harina fue diseñada con aditivos de última generación para la elaboración de pan francés y baguette. Destaca por un excelente desarrollo de volumen y crocancia. Marca: Collico Origen: Nacional																																												
2.-PRESENTACIÓN	Formato: 5 kg y 25 kg Envasado base 15% de humedad Tipo de envase: Papel y PPL																																												
3.-INGREDIENTES	Harina de trigo, ácido ascórbico, enzimas, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina y vitamina D3 vegetal (origen no animal). Según artículo 350 del DS 977/96																																												
4.-INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción: 1/2 tasa rasa (50g) Porciones por envase: Según formato. <table><tr><td></td><td>100g</td><td>1 porción</td></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>364</td><td>180</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>10</td><td>5</td></tr><tr><td>Grasa total (g)</td><td>1</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Hidrato de carbono disponibles (g)</td><td>74</td><td>37</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>2</td><td>1</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>D3: Colecalciferol (µg)</td><td>2,25</td><td>23%</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>3,00</td><td>11%</td></tr></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)	364	180	Proteína (g)	10	5	Grasa total (g)	1	0,5	Hidrato de carbono disponibles (g)	74	37	Azúcares totales (g)	2	1	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%	D3: Colecalciferol (µg)	2,25	23%	Hierro (mg)	3,00	11%
	100g	1 porción																																											
Energía (kcal)	364	180																																											
Proteína (g)	10	5																																											
Grasa total (g)	1	0,5																																											
Hidrato de carbono disponibles (g)	74	37																																											
Azúcares totales (g)	2	1																																											
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%																																											
D3: Colecalciferol (µg)	2,25	23%																																											
Hierro (mg)	3,00	11%																																											
5.-DECLARACIÓN DE GMO	No contiene ingredientes derivados de organismos modificados genéticamente "Libre GMO"																																												
6.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL	Apariencia: Polvo Aroma: Característico de Harina Color: Blanco márfil Sabor: Característico de Harina																																												
7.-CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Min</th><th>Máx</th><th>Método</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>15</td><td>Norma Chilena 841.</td></tr><tr><td>Acidez (%) exp. Ac.Sulf b. 14% humedad.</td><td>-</td><td>0,25</td><td>NCh841.EOf. 71</td></tr><tr><td>Cenizas (%) b.14% humedad.</td><td>-</td><td>0,65</td><td>Norma Chilena 842</td></tr><tr><td>Gluten húmedo (%) b.14% humedad</td><td>≥26</td><td>-</td><td>Norma Chilena 3410/2</td></tr><tr><td>Gluten Index (%) b.14% humedad</td><td>≥80</td><td>-</td><td>Norma Chilena 3410/2</td></tr><tr><td>Sedimentación (cc) b.14% humedad</td><td>≥29</td><td>-</td><td>NCh-1237Of.2018</td></tr></table>	Parámetro	Min	Máx	Método	Humedad (%)	-	15	Norma Chilena 841.	Acidez (%) exp. Ac.Sulf b. 14% humedad.	-	0,25	NCh841.EOf. 71	Cenizas (%) b.14% humedad.	-	0,65	Norma Chilena 842	Gluten húmedo (%) b.14% humedad	≥26	-	Norma Chilena 3410/2	Gluten Index (%) b.14% humedad	≥80	-	Norma Chilena 3410/2	Sedimentación (cc) b.14% humedad	≥29	-	NCh-1237Of.2018																
Parámetro	Min	Máx	Método																																										
Humedad (%)	-	15	Norma Chilena 841.																																										
Acidez (%) exp. Ac.Sulf b. 14% humedad.	-	0,25	NCh841.EOf. 71																																										
Cenizas (%) b.14% humedad.	-	0,65	Norma Chilena 842																																										
Gluten húmedo (%) b.14% humedad	≥26	-	Norma Chilena 3410/2																																										
Gluten Index (%) b.14% humedad	≥80	-	Norma Chilena 3410/2																																										
Sedimentación (cc) b.14% humedad	≥29	-	NCh-1237Of.2018																																										

	Proteína (%BMS)	≥10	-	Espectofotometría NIR
	Falling number (seg)	≥250	-	NCh-1237Of.2018
	Granulometría (%) que pasa por malla de 180 µm.	96	-	PRT-GCD-09
8.-CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS	Parámetro	Min	Máx	Método
	Fuerza (cm2) Farinógrafo	≥110	-	Extensograma Norma ICC N°114
	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