

	FICHA TÉCNICA TOSTADA KUNSTMANN			N°: FTP-GCD-909 Versión: 4 Fecha elaboración: 30-03-2022 Fecha versión: 26-05-2025																					
1.-DESCRIPCIÓN Y USO	Harina 100% integral, elaborada con trigo entero seleccionado y tostado lentamente. Destaca por su sabor auténtico, aroma inconfundible y múltiples beneficios nutricionales. Se puede usar en preparaciones dulces y saladas. Marca: Kunstmann Origen: Nacional																								
2.-PRESENTACIÓN	Formato: 500 gr y 1 kg Envasada base 15% de humedad Pack 12x1 kg y 24x0,5 kg. Tipo de envase: Polietileno																								
3.-INGREDIENTES	Harina integral de trigo 100%.																								
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>379,0</td><td>190,0</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>13,0</td><td>7,0</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>78,0</td><td>39,0</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>2,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>20,0</td><td>10,0</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					100g	1 porción	Energía (kcal)	379,0	190,0	Proteína (g)	13,0	7,0	Grasa total (g)	2,0	1,0	Hidrato de carbono disponibles (g)	78,0	39,0	Azúcares totales (g)	2,0	1,0	Sodio (mg)	20,0	10,0
	100g	1 porción																							
Energía (kcal)	379,0	190,0																							
Proteína (g)	13,0	7,0																							
Grasa total (g)	2,0	1,0																							
Hidrato de carbono disponibles (g)	78,0	39,0																							
Azúcares totales (g)	2,0	1,0																							
Sodio (mg)	20,0	10,0																							
5.-DECLARACIÓN DE GMO	No contiene ingredientes derivados de organismos modificados genéticamente "Libre GMO"																								
6.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO	Apariencia: Polvo granulado Color: Cafe Aroma: Tostado. Sabor: Tostado																								
7.-CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Parámetro	Min	Máx	Método																					
	Humedad (%)	2,5	5	Norma Chilena 841.																					
8.-GRANULOMETRÍA	Parámetro	Min	Máx	Método																					
	% que pasa por malla 12 xx	30	45	PRT-GCD-09																					
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 Listeria monocytogenes 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.	180 días																								
12.-ESTABILIDAD DEL PRODUCTO	Conservado en un lugar fresco, limpio y seco manteniendo el envase cerrado, evitar exposición solar.																								
13.-ALMACENAMIENTO	Almacenar cumpliendo las buenas prácticas de manufactura e higiene.																								

14.-CONDICIÓN DE USO	La harina tostada puede ser utilizada como materia prima en la elaboración de productos de repostería	
15.-TRANSPORTE	Camiones cerrados	
16.-TRAZABILIDAD	Nuestros envases están 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 se encuentra tipificada como "1/2 0" 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	Vanesa Suazo	Pablo Avendaño
Jefe Gestión de Calidad	Gerente de Calidad y Desarrollo	Gerente General