

	FICHA TÉCNICA			N°:	FTP-GCD-304																					
	HARINA ESPECIAL PASTERIA			Versión:	7																					
				Fecha elaboración:	12-09-2016																					
				Fecha versión:	28-05-2025																					
1.-DESCRIPCIÓN Y USO	Harina especial Pastelera es el producto obtenido de la especie Triticum aestivum hasta un grado de extracción determinado que permite su especial tamaño de partículas. Por su baja fuerza, es ideal para preparaciones que requieren una textura suave, esponjosa y ligera tales como: masas que no requieren fermentación, empanadas, galletas y pastelería en general. Se caracteriza por ser naturalmente blanca , no contiene blanqueadores ni mejoradores panaderos. Marca: Collico Origen: Nacional																									
2.-PRESENTACIÓN	Formato: 5 kg y 25 kg Envasado base 15% de humedad Tipo de envase: Papel.																									
3.-INGREDIENTES	Harina de trigo.																									
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>182</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></table>						100g	1 porción	Energía (kcal)	364	182	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
	100g	1 porción																								
Energía (kcal)	364	182																								
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																								
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 Sabor: Característico de Harina																									
7.-CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	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	≥23	-	Norma Chilena 3410/2																						
	Gluten Index (%) b.14% humedad	≥70	90	Norma Chilena 3410/2																						
	Sedimentación (cc) b.14% humedad	≥25	-	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	≥80	-	Extensograma Norma ICC N°114
	Fuerza (W) Alveógrafo	≥160	-	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 $1 \times 10^4 ufc$ Levaduras menor a $5 \times 10^3 ufc$ 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 "0000" 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