

	FICHA TÉCNICA			N°:	FTP-GCD-601
	HARINA CON POLVOS DE HORNEAR COLICO			Versión:	7
				Fecha elaboración:	12-09-2016
				Fecha versión:	02-09-2024
1.-DESCRIPCIÓN Y USO	Harina con polvos de hornear 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 y con mezcla de leudantes. Harina ideal para repostería y pastelería, perfecta para bizcochos y queques esponjosos y ligeros. Marca: Collico Origen: Nacional				
2.-PRESENTACIÓN	Formato: 1 kg Envasado base 15% de humedad				

	<table><tr><td>Proteína (%BMS)</td><td>10</td><td>-</td><td>Espectofotometría NIR</td></tr><tr><td>Falling number (seg)</td><td>≥250</td><td>-</td><td>NCh-1237Of.2018</td></tr><tr><td>Granulometría (%)</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>que pasa por malla de 180 μm.</td><td>96</td><td>-</td><td>PRT-GCD-09</td></tr></table>	Proteína (%BMS)	10	-	Espectofotometría NIR	Falling number (seg)	≥250	-	NCh-1237Of.2018	Granulometría (%)				que pasa por malla de 180 μm.	96	-	PRT-GCD-09
Proteína (%BMS)	10	-	Espectofotometría NIR														
Falling number (seg)	≥250	-	NCh-1237Of.2018														
Granulometría (%)																	
que pasa por malla de 180 μm.	96	-	PRT-GCD-09														
9.-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	Cumple artículo 173, Parrafo III, 5,1 Productos elaborados a partir de cereales , DS 977/96. <table><tr><td>Mohos</td><td>menor a 1x10³ ufc</td></tr><tr><td>Levaduras</td><td>menor a 1x10² ufc</td></tr><tr><td>Salmonella en 50gr.</td><td>Ausencia</td></tr></table>			Mohos	menor a 1x10 ³ ufc	Levaduras	menor a 1x10 ² ufc	Salmonella en 50gr.	Ausencia								
Mohos	menor a 1x10 ³ ufc																
Levaduras	menor a 1x10 ² 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.																
Elaborado, actualizado por		Revisado por	Aprobado por														
Natalia Ramos		Vanessa Suazo	Pablo Avendaño														
Jefe Gestión de Calidad		Gerente de Calidad y Desarrollo	Gerente General														