

	FICHA TÉCNICA			N°:	FTP-GCD-905																																										
	HARINA TIPO FUERZA			Versión:	3																																										
				Fecha elaboración:	15-12-2020																																										
				Fecha versión:	03-06-2024																																										
1.-DESCRIPCIÓN Y USO	Harina tipo fuerza 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 ingrediente en la elaboración de panes de larga fermentación como; panes de campo, rústicos, italianos, entre otros , esta harina fue diseñada para la elaboración de panes y productos horneados que requieren una mayor estructura y elasticidad en la masa, además de un excepcional rendimiento. Marca: Kunstmann Origen: Nacional																																														
2.-PRESENTACIÓN	Formato: 1, 5 y 25 kg Envasado base 15% de humedad Tipo de envase: Papel.																																														
3.-INGREDIENTES	Harina de trigo, fibras vegetales,enzimas, ácido ascórbico, 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><th></th><th>100g</th><th>1 porción</th></tr><tr><td>Energía (kcal)</td><td>364</td><td>182</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>12</td><td>6</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	182	Proteína (g)	12	6	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	182																																													
Proteína (g)	12	6																																													
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 PRODUCTO	Apariencia: Polvo Aroma: Característico de harina Color: Crema Sabor: Característirco de harina																																														
7.-CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	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.	≥28	-	Norma Chilena 3410/2																																											
	Gluten Index (%) b.14% humedad.	>70	-	Norma Chilena 3410/2																																											

	Sedimentación (cc) b.14% humedad.	≥29	-	<i>NCh-1237Of.2018</i>
	Proteína (%BMS)	>=10	-	<i>Espectofotometría NIR</i>
	Falling number (seg)	≥250	-	<i>NCh-1237Of.2018</i>
	Granulometría (%) que pasa por malla de 180 µm.	96	-	<i>PRT-GCD-09</i>
8.-CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS	Parámetro	Min	Máx	Método
	Fuerza (cm2) Farinógrafo	≥105	-	<i>Extensograma Norma ICC N°114</i>
	Fuerza (W) Alveógrafo	≥220	-	<i>Alveograma Norma AACC 54-30</i>
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 "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