

	FICHA TÉCNICA HARINA DE HOJUELA DE TRIGO	COD: FT-DG-04	Página 1 de 4
Nº Versión: 00	Revisó: Jefe De Laboratorio y Gestión de Calidad	Aprobó: Gerente General.	

HARINA DE HOJUELA DE TRIGO

DEFINICIÓN

Producto Natural elaborado a partir de la fina molienda de Hojuelas de Trigo, no contiene aditivos ni perseverantes.

COMPOSICIÓN

En un 100%, Hojuela de Trigo, sin aditivos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Exenta de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.

Color blanco: Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la harina de hojuela de trigo.

Olor y sabor: Característico de la harina de hojuela de trigo. La harina de hojuela de trigo deberá estar exenta de sabores y olores extraños. (Ejemplo: olores producidos a causa de mohos).

Consistencia: Polvo homogéneo sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Los recuentos bacterianos deben estar en conformidad con las normativas impuestas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 172 y Art 173.

VIDA UTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamientos: su vida útil es de 12 meses.

	FICHA TÉCNICA HARINA DE HOJUELA DE TRIGO	COD: FT-DG-04	Página 2 de 4
Nº Versión: 00	Revisó: Jefe De Laboratorio y Gestión de Calidad	Aprobó: Gerente General.	

MICOTOXINAS

Las micotoxinas no podrán sobrepasar los límites indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 169

PLAGUICIDAS.

Los residuos de plaguicidas no podrán sobrepasar los límites indicados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977, Art. 162.

DECLARACIÓN OGM

(Organismos genéticamente modificados)

La Quinoa como materia prima, la hojuela y harina, como productos finales, no es un producto genéticamente modificado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá efectuarse en condiciones óptimas de humedad y temperaturas, ideal entre 18 y 25 °C y 60 % Humedad Relativa.

PRESENTACIÓN

Envases de : 200 grs, 500 grs, 1000 grs.

Sacos de Polipropileno Laminado de: 25 Kg.

	FICHA TÉCNICA HARINA DE HOJUELA DE TRIGO	COD: FT-DG-04	Página 3 de 4
Nº Versión: 00	Revisó: Jefe De Laboratorio y Gestión de Calidad	Aprobó: Gerente General.	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

GRANULOMETRIA (RETENCION MALLA)

Malla US Nº 25 710 micrones %	Malla US Nº 40 420 micrones %	Malla US Nº 60 250 micrones %	Fondo %
10% Máximo	Entre 18 - 35 %	Entre 16 - 38 %	35 % Mínimo

COMPOSICIÓN QUÍMICA	
Proteínas: Fibra : Contenido de Humedad: Cenizas: Lípidos:	12% 2,1% 9,0 % a 12 % 2.6% 2,1%
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	
Actividad Enzimática	Negativa

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Nuestros productos, son comercializados y distribuidos por las áreas, comercial y de exportaciones. Estos son cargados y consolidados en container, directamente en nuestras bodegas.

INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN Y USO

Se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a la contaminación microbiológica por Mohos, Levaduras, Enterobacterias y salmonella.

	FICHA TÉCNICA HARINA DE HOJUELA DE TRIGO	COD: FT-DG-04	Página 4 de 4
Nº Versión: 00	Revisó: Jefe De Laboratorio y Gestión de Calidad	Aprobó: Gerente General.	

USOS PREVISTOS:

Para Elaboración de Pan, galletas, snacks (extrusionados), sopas, salsas, barritas de cereales, pasta, fideos, alimentos saludables, entre otras.

POBLACIÓN VULNERABLE

El grupo de personas que se encuentra en estado de desprotección, frente a las características propias de la avena, es la población Celiaca, la celiarquía o enfermedad celíaca es una enfermedad autoinmune caracterizada por una inflamación crónica de la parte proximal del intestino delgado o yeyuno, causada por la exposición a la gliadina, conocida también como Gluten, proteína vegetal que contienen algunos cereales, como la Trigo.

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

Todos los productos y proceso realizados por Austral Cereals S.A., están en conformidad con:

- Las normativas generales para plantas Procesadora de Alimentos impuestas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile.
- Las normativas para aspectos microbiológicos en alimentos de origen cereal impuestas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Las normas impuestas por el Servicio Agrícolas y Ganadero de Chile (SAG).