


**HARINA DE TRIGO**

**Descripción del producto** Harina proveniente de trigo 100% de cosecha nacional.

**Proceso de producción** El proceso de producción de harina de trigo panadera utiliza como materia prima trigo, libre de impurezas, que es humectado y sometido a un proceso de molienda del cual se obtiene harina, previa adición de aditivos, como vitaminas y enzimas.

**Agentes de proceso**

- Agua
- Aditivos (Vitaminas, blanqueador, agente oxidante, agente reductor y enzimas)

**Composición** Características organolépticas

Color	Blanco marfil o ligeramente amarilla
Olor y sabor	Característico

Especificaciones físico-químicas

Proteína (Gluten)	12 %
Humedad (% max)	14,5
Almidón (%)	70
Minerales (% cenizas)	0,5
Materia grasa (%)	3
Tamaño partículas (micras)	Entre 80 y 200 micras
Acidez (% max)	0,25
Falling Number mínimo (segundos)	250
Gluten húmedo (%)	Entre 26 y 30
Gluten seco (%)	Entre 8,5 y 10

Vitaminas y sales minerales + blanqueadores y reforzadores de maza y enzimas.

Tiamina (mg/kg)	6,3
Riboflavina (mg/kg)	1,3
Niacina (mg/kg)	13
Hierro (mg/kg)	30
Ácido fólico (mg/kg)	Entre 1,0 a 2,6

Características Reológicas

Fuerza (W)	Entre 200 y 250
Tenacidad (P)	Entre 70 y 100 mm
Extensibilidad (L)	Entre 80 y 100 mm
Equilibrio (P/L)	Entre 0,8 y 1,4

Los parámetros **microbiológicos** se ajustan a los parámetros indicados en el DS 977 Reglamento sanitario de los alimentos, artículo 173 punto 5.1 Harina y almidones.

**Condiciones de Almacenamiento**

Almacenar en lugar fresco y seco.

**Embalaje y distribución**

En envases de polipropileno de 50 kg.

**Vida útil estimada**

Duración 90 días desde la fecha de envasado, en condiciones de almacenamiento adecuadas.

**Consejos de seguridad**

Producto recomendable para uso en panaderías, en marraquetas, hallullas, panes especiales y todo tipo de masas. Producto para consumo directo, no recomendable para personas intolerantes al gluten.

**Normativa al producto**

- DS 977/97 Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- NCh 88/77 Requisitos mínimos harina de panificación.

**Observaciones**

Sin observaciones

	<b>FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO PANADERA</b>	Código: FTPT-05
		Versión: 0
		Fecha: 25.07.2014

**TABLA DE ELABORACIÓN, REVISIÓN, APROBACIÓN Y CONTROL DE CAMBIOS**

Versión	Modificación realizada	Elaborado por /Fecha	Revisado por/Fecha	Aprobado por/Fecha
00	Primera edición del documento	Elvis Reyes Martínez Encargado de Calidad 25.07.2014	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción 25.07.2014	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción 25.07.2014

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre/ Cargo	Elvis Reyes Martínez Encargado de Calidad	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción
Fecha	25.07.2014	25.07.2014	25.07.2014
Firma			