



### Harina de arroz Balmaceda

Producto pulverulento, proveniente de la molienda de granos de arroz no modificados genéticamente, con alto contenido de amilosa, maduros y limpios que han sido previamente descascarillados.

- Usos: En productos destinados a la nutrición infantil.

<b>Parámetros organolépticos</b>	
Aspecto	Polvo fino y homogéneo. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura. Libre de cualquier agente químico o biológico que pueda representar un riesgo para la salud de los consumidores.
Color	Blanco a gris claro.
Sabor/aroma	Característicos; exento de sabor rancio, ácido o amargo y libre de olores.

<b>Información de alérgenos</b>	
Alérgeno	Este producto por su naturaleza no posee alérgenos. Elaborado en líneas que también procesan avena y trigo que contienen gluten.

<b>Parámetros físico químicos</b>		
Humedad	15,0 %	Máximo
Cenizas	0.4 – 1.0%	
Proteína cruda	6.0 – 9.0%	
Acidez titulable	3.0%	Máximo
Actividad alfa amilásica	20 - 33%	
Lipasa	Negativa	
Metales pesados:		
- Arsénico	0.5 mg/kg	Máximo
- Mercurio	0.05 mg/kg	Máximo
- Plomo	0.1 mg/kg	Máximo
- Cadmio	0.08 mg/kg	Máximo
- Cobre	10.0 mg/kg	Máximo
- Selenio	0.3 mg/kg	Máximo
- Zinc	100 mg/kg	Máximo
Pesticidas	Según reglamentación chilena	
Micotoxinas:		
- Aflatoxinas totales	5 ppb	Máximo
- Zearalenona	50 ppb	Máximo
- Ocratoxina	1 ppb	Máximo
- Deoxinivalenol	500 ppb	Máximo

<b>Parámetros microbiológicos</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Mohos UFC/g	1.000	-
Levaduras UFC/g	500	-
Salmonella en 50 g UFC/g	0	-
Aerobios mesófilos UFC/g	100	-
Esporas aerobias termófilas UFC/g	100	-
Bacillus cereus UFC/g	1000	-
Enterobacterias UFC/g	10000	-

<b>Información nutricional</b>	<b>100 g</b>
Energía (kCal):	354
Proteínas (g):	6.70
Grasa (g):	0.65
Hidratos de carbono (g):	77.4
Azúcares totales (g)	0.10
Sodio (mg)	1.8

<b>Envasado y almacenamiento</b>	
Contenedor	Sacos de polipropileno termolaminado. Envase secundario bolsa de polietileno.
Capacidad	25 kilos netos.
Condiciones de almacenaje	Lugar fresco y seco: 20°C, 60% HR, con inspecciones regulares y rotación del producto.
Vida útil	12 meses.