



### Harina de Centeno Balmaceda

Es un producto obtenido de la molienda de granos maduros, sanos y limpios de centeno, de la especie *Secale cereale*, que no han sido modificados genéticamente. Es un producto natural que no contiene aditivos ni conservantes químicos.

- Usos: Indicado para la industria y panaderías.

Parámetros organolépticos	
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, con pequeñas partículas de color café claro.
Sabor/aroma	Característicos al centeno; exento de sabor rancio, ácido o amargo y libre de olores.

Información de alérgenos	
Alérgeno	Este producto contiene gluten.

Parámetros físico químicos		
Humedad	15,0 %	Máximo
Cenizas	1,5 – 2,0 %	
Acidez titulable	0,3%	Máximo
Metales pesados:		
- Arsénico	0.2 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)	325
Proteínas (g)	15.9
Grasa (g)	2.2
Hidratos de carbono (g)	68.6
Azúcares totales (g)	2.31
Fibra dietaria total (g)	23.8
Sodio (mg)	2.0

<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	3 meses.