



Harina de Garbanzos Balmaceda

Producto obtenido de la molienda de granos maduros, sanos y limpios de garbanzos, de la especie *Cicer arietium*, que no han sido modificados genéticamente.

Producto natural, no contiene aditivos ni conservantes químicos.

- Usos: Indicado para la industria de alimentos como texturizante, enriquecedor proteico, entre otros.

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 puedan representar un riesgo para la salud de los consumidores.
Color	Café claro - amarillo
Taste/Odor	Característicos al garbanzo; exento de sabor rancio, ácido o amargo y libre de olores.

Información de Alérgenos	
Alérgeno	Este producto no contiene gluten.

Parámetros Físico-Químicos		
Humedad	10,0 %	Máximo
Cenizas	<5,0 %	
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
- Ochratoxina	1 ppb	Máximo
- Deoxinivalenol	500 ppb	Máximo

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

Información Nutricional	100 g
Energía	387 kCal
Proteína	22,4 g
Grasa	6,7 g
H. de Carbono disponibles	57,8 g
Azúcares totales	10,9 g
Fibra dietaria total	10,8 g
Sodio	64 mg

Envasado y almacenamiento	
Contenedor	Sacos de polipropileno Termo Laminado. 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