



Harina de Lentejas Balmaceda

Producto obtenido de la molienda de granos maduros, sanos, limpios y sin envoltura de lentejas, de la especie *Lens culinaris*, que no han sido modificados genéticamente.

Producto natural, no contiene aditivos ni conservantes químicos.

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

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 grisáceo, pardo.
Sabor/Aroma	Característicos a la lenteja; exento de sabor rancio, ácido o amargo y libre de olores.

Información de Alérgenos	
Alérgenos	Este producto no contiene gluten.

Parámetros Físico - Químicos		
Humedad	14,0 %	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

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	352 kCal
Proteína	24,6 g
Grasa	1,06 g
H. de Carbono disponibles	63,4 g
Azúcares totales	2,03 g
Fibra dietaria total	10,7 g
Sodio	6,0 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