



**FICHA TECNICA
HARINA DE GARBANZOS**

Revisión: 00
Fecha: 22-04-2020

Definición Producto	Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de garbanzos, <i>cicer arietinum</i> sanos y limpios
----------------------------	--

Características organolépticas:

Color: amarillo, propio de garbanzos

Olor: característico, sin olores extraños

Sabor: característico, suave

Textura: Característico, suave

Descripción de Proceso: envasados en envasadora volumétrica.

Elaborado y envasado por	Elaborado y envasado por Jorge Gallardo Exports Resolución sanitaria N°862 del 24/02/2000. Viña del Mar, Quillota
Envase Primario	En bolsa tipo doypack de polipropileno litografiado en formato 500 gramos.
Envase Secundario	Bolsa contenedora de polietileno con 10 unidades
Porciones por envase	8 porciones app. por envase
Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes, en su envase original, sin luz directa.
Vida Útil	6 meses después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Recomendado para alimentación vegana y libre de gluten.
Ingredientes	100% garbanzos molidos.
Modo de uso	Panificación, reemplazo de huevo (vegano), espesante.
Declaración de Alérgenos	Almacenado en bodegas que contienen nueces, puede contener trazas de éstas.
Origen	Argentina.
Rotulación	Envase primario: nombre del producto, peso, fecha de elaboración y vencimiento, lote, información del lugar de producción y envasado, condiciones de almacenamiento, información nutricional, ingredientes, país de origen Envase secundario: etiqueta con información solicitada por el cliente, cumpliendo los parámetros normativos legales del Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile
Fecha	En formato día / mes/ año



**FICHA TECNICA
HARINA DE GARBANZOS**

Revisión: 00
Fecha: 22-04-2020

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 4.2	E. Coli	1x 10 ² ufc/g
	S. Aureus	1 x10 ² ufc/g
	Salmonella en 25 g	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100 g	porción	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	344	191.4	9.6
Proteínas (g)	16,1	19.7	39.4
Grasas Totales (g)	3,7	0.6	0.9
Carbohidratos (g)	62,9	34.4	11.5
Fibra dietética (g)	12	10.2	40.8
Calcio (mg)	55	29.4	2.9
Fósforo (mg)	262	278.4	27.8
Hierro (mg)	14,4	30.1	167.8
Potasio (mg)	719	618,6	17.7
Sodio (mg)	7,8	12.6	0,5

Porción: ½ taza 60 g

(*) Valor diario basado en una dieta de 2000 kcal