



## FICHA TECNICA HARINA DE ARVEJAS

Revisión: 00  
Fecha: 22-04-2020

### Definición Producto

Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de arvejas verdes de las especies Pisum arvense L. y Pisum sativum L. desprovistos de la vaina, sanos y limpios

### Características organolépticas:

**Color:** verde, característico

**Olor:** característico, sin olores extraños

**Sabor:** característico, suave

**Textura:** Característico, suave

**Descripción de Proceso:** envasados en envasadora volumétrica.

<b>Elaborado y envasado por</b>	Elaborado y envasado por Jorge Gallardo Exports Resolución sanitaria N°862 del 24/02/2000. Viña del Mar, Quillota
<b>Envase Primario</b>	En bolsa tipo doypack de polipropileno litografiado en formato 500 gramos.
<b>Envase Secundario</b>	Bolsa contenedora de polietileno con 10 unidades
<b>Porciones por envase</b>	8 porciones app. por envase
<b>Almacenamiento</b>	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.
<b>Vida Útil</b>	6 meses después de la fecha de elaboración.
<b>Recomendaciones</b>	Recomendado para alimentación vegana y libre de gluten.
<b>Ingredientes</b>	100% arvejas verdes molidas.
<b>Modo de uso</b>	Panificación como fortificante, espesante, elaboración de productos veganos, etc
<b>Declaración de Alérgenos</b>	Almacenado en bodegas que contienen nueces, puede contener trazas de éstas.
<b>Origen</b>	Canadá
<b>Rotulación</b>	<b>Envase primario:</b> 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 <b>Envase secundario:</b> etiqueta con información solicitada por el cliente, cumpliendo los parámetros normativos legales del Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile
<b>Fecha</b>	En formato día / mes/ año



**FICHA TECNICA  
HARINA DE ARVEJAS**

Revisión: 00  
Fecha: 22-04-2020

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	100 g	porción	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	332	199.2	10.0
Proteínas (g)	23.6	14.2	28.3
Grasas Totales (g)	1.3	0.8	1.1
Carbohidratos (g)	57	34.2	11.4
Fibra dietética (g)	5.6	3.4	13.4
Calcio (mg)	56	33.6	3.4
Fósforo (mg)	302	181.2	18.1
Hierro (mg)	33.3	19.98	111.0
Potasio (mg)	886	531.6	15.2
Sodio (mg)	28	16.8	0,7

Porción: ½ taza 60 g

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