



## FICHA TECNICA HARINA DE LENTEJAS

Revisión: 00  
Fecha: 22-04-2020

<b>Definición Producto</b>	Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de lentejas, <i>Lens culinaris</i> , sanos y limpios, obteniendo un polvo liviano y fácil de manejar
----------------------------	--

<b>Características organolépticas:</b>
<b>Color:</b> beige, propio de las lentejas
<b>Olor:</b> característico, sin olores extraños
<b>Sabor:</b> característico, suave
<b>Textura:</b> 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 en formato 500 gramos.
<b>Envase Secundario</b>	Bolsa contenedora de polietileno, 10 envases
<b>Porciones por envase</b>	8 porciones app 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>	Producto recomendado para personas con sobrepeso, deportistas, par personas con déficit de hierro
<b>Ingredientes</b>	100% lentejas molidas
<b>Modo de uso</b>	Elaboración de barras nutricionales- cereales para desayuno- Snacks y expandidos. ▯ Elaboración de sopas deshidratadas- desgrasadas. ▯ Elaboración de Jugos y bebidas energéticas. ▯ Elaboración de platos étnicos. ▯ Panificación ya que fortifica el producto final. ▯ Elaboración de galletas- muffins-budines- Ya que brinda textura ESPONJOSA al producto final. ▯ Elaboración de productos dietéticos: hamburguesas y albóndigas
<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



## FICHA TECNICA HARINA DE LENTEJAS

Revisión: 00  
Fecha: 22-04-2020

Fecha En formato día / mes/ año

Parámetros microbiológicos según  
Reglamento Sanitario de los Alimentos  
Artículo 173 inciso 4.2

E. Coli	1x 10 <sup>2</sup> ufc/g
S. Aureus	1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	100 g	Porción 60 g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	319	191,4	9,6
Proteínas (g)	32,8	19,7	39,4
Grasas (g)	1,0	0,6	0,42
Carbohidratos (g)	57,4	30	16,6
Fibra dietética (g)	17	10,2	40,8
Calcio (mg)	49	29,4	2,94
Fósforo (mg)	464	278,4	27,8
Hierro (mg)	50,2	30,12	167,3
Potasio (mg)	1031	618,6	17,7
Sodio (mg)	21	12,6	0,5

Porción: ½ taza 60 g

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