

	FICHA TECNICA HARINA DE GARBANZO SIN GLUTEN	FT	
		Versión 00	Pág. 1/2

SRA:33463/2

PRODUCTO: Harina de garbanzo SIN GLUTEN. Envase de 500 g.

MARCA: MOLINO GUIDO

ORIGEN: Industria Uruguaya

ELABORADOR Y DISTRIBUIDOR: CERCIDO, LOPÉZ Y CIA S.A.
 Oficina Administrativa Gral. Flores 3127
 Tel. 22035247
 Planta Industrial Gral. Flores 3123
 Montevideo- Uruguay.
 I.M. Reg. S.R.A. N° 33463
 MSP N° 2135

Definición Producto: Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de garbanzos, Cicer arietinum L. sanos y limpios.

Características organolépticas:

Color: amarillo, propio de garbanzos
 Olor: característico, sin olores extraños
 Sabor: característico, suave
 Textura: característico, suave

INGREDIENTES: Harina de garbanzo

TABLA NUTRICIONAL:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Porción 50 g (1/2 taza)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	148 kcal = 622 kJ	7
Carbohidratos	20 g	7
Proteínas	11 g	15
Grasas totales	2,7 g	5
Grasas saturadas	0,5 g	2
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	10 g	40
Sodio	0 mg	0

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

	FICHA TECNICA HARINA DE GARBANZO SIN GLUTEN	FT	
		Versión 00	Pág. 2/2

Parámetros Físicoquímicos:

Humedad: máximo 12%

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION:

La tecnología empleada en la producción de harina de garbanzo consiste en una serie de procesos.

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Recepción de granos de garbanzo

Al proveedor de granos se le solicita certificado fitosanitario

MOLIENDA

Molienda del garbanzo

PESADA

Pesada de la harina de garbanzo

ENVASADO

ALMACENAMIENTO EN CUARENTENA

LIBERACIÓN CON ANALISIS DE GLIADINA

ALMACENAMIENTO

EXPEDICIÓN

ENVASE: La harina garbanzo libre de gluten se envasa en DOYPACKS de material polilaminado de PET/PE impreso de 500 g con los datos correspondientes. La fecha de vencimiento y número de lote se coloca con un sello en el envase (inkjet) en formato día/mes/año.

PESO NETO: Envase de 500 g.

VIDA UTIL: En base a las características físico-químicas y microbiológicas del producto y teniendo en cuenta su envase y el proceso de producción, la vida útil ha sido comprobada con ensayos de conservación de producto realizados en las instalaciones del fabricante, cuya determinación ha sido la siguiente:

En envase de 500 g: 10 meses.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: El producto tiene un período de conservación de 10 meses en lugar fresco y seco.

Producto autorizado por ACELU (Asociación de Celíacos del Uruguay).



Q.F. Aída Zlotejablko