

	Ficha Técnica		Código: FT-011-A	
	Maicena		F. de Revisión: 08/07/2021	
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 02	Página 1 de 2

1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la fécula de maíz, también conocido como almidón de maíz.



2- INGREDIENTES:

Almidón de maíz.

3- ALÉRGENOS:

Envasado en líneas que también procesan soya, almendra, nueces, maní, derivados de trigo y puede contener trazas de sulfitos.

4- CONSUMIDOR VULNERABLE:

No contiene.

5- DURACIÓN:

8 meses a partir de su fecha de envasado.

6- ORIGEN:

México, Turquía, Argentina o Paraguay.

7- TOLERANCIAS A ELEMENTOS EXTRAÑOS:

Impurezas: 2 % máximo.

Referencia: RSA 977/96 Art. 355

8- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción	1 cucharada (10 g)	
	100 g	1 porción
Energía (kcal)	381	38.1
Proteínas (g)	0.3	0.0
Grasas totales (g)	0.1	0.0
Hidratos de carbono disponible (g)	91.3	9.1
Azucares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	9.0	0.9

Referencia: USDA FULL REPORT 20027

9- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros	Plan de muestreo		Limite por gramo		Micotoxinas	
	n	c	m	M	Límite máximo	
Mohos	5	2	10 ³	10 ⁴	Aflatoxinas totales (B1,B2,G1,G2)	10 ppb
Levaduras	5	2	5x10 ²	5x10 ³	Zearalenona	200 ppb
Salmonella en 50 g	5	0	0	---	Ocratoxina	5 ppb
					Deoxinivalenol	750 ppb
					Fumonisinias	4000 ppb

Referencia: RSA 977/96. Art 169 y 173-5.1

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta

	Ficha Técnica		Código: FT-011-A	
	Maicena		F. de Revisión: 08/07/2021	
	Resolución Sanitaria 17775 del 20/03/2013. Región Metropolitana		Versión: 02	Página 2 de 2

10- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco
Olor	Característico, libre de olores extraños.
Sabor	Característico, libre de sabores extraños.

11- HUMEDAD:

15 % máximo.

Referencia: RSA 977 Art. 349

12- CONDICIONES DE DESPACHO Y ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco y seco.

Temperatura: 5°C – 25°C y humedad relativa 65 % máx.

13- CONDICIONES DE USO:

Pueden ser utilizados en diferentes elaboraciones como platos principales, cremas y postres. Para tal fin, mezclar con agua, leche y calentar hasta ebullición, luego incorporar al resto de los ingredientes. También puede ser utilizado como espesante.

14- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL ENVASE:

Productos envasados con materias primas aptas para ser utilizadas en el embalaje de productos alimenticios (bolsas de polietileno de baja densidad y polietileno tereftalato (PET/PEBD), según los requisitos internacionales de food and drug administration (FDA)

15- FORMATO DE PRESENTACIÓN:

250 gr, 500 gr y 1 kg.

16- ROTULACIÓN:

Acorde al decreto 977/96

17- LEY 20.606:

No aplica.

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	05/03/2018	Creación del documento	Control de calidad - AF
02	08/07/2021	Actualización de logotipo e imagen	Control de calidad - AF

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Control de Calidad	Jefe de Planta	Jefe de Planta