

FICHA TECNICA HARINA EXTRA FINA
Descripción de Producto

Polvo fino homogéneo, blanco cremoso desarrollado para panes especiales de gran volumen y tradicionales como Marraqueta, fricas, lenguas, moldes, baguette, etc y de excelentes características. Es utilizada tanto a escala industrial como casero.

Uso

El producto es comercializado crudo y el cliente lo somete a un proceso de cocción mediante distintas técnicas de panificación.

Características Organolépticas	
Apariencia	Polvo fino homogéneo, exento de materias extrañas.
Color	Blanco
Olor	Característico, libre de aromas extraños
Sabor	Característico exento de sabores extraños.

Características Físico-Químicas		
	Parámetro	Referencia
Humedad	15% máx.	NCH 841, Of. 78
Proteína	8.5% – 9.5%.	NCH 2748, Of. 2002
Gluten Húmedo	23% - 26 %	ICC N°137/1
Gluten Seco	8.0% – 9.0%	ICC N°137/1
Index	80% - 90%	ICC N°137/1
Cenizas	0,60% - 0.65% máx.	NCH 842
F.N.	275 – 320 seg.	AACC N°56-81B

Características Reológicas (Alveografo Chopin)	
W (Fuerza)	240 - 280
P (Tenacidad)	80 – 100
L (Extensibilidad)	60 – 80
P/L	0.8 - 1,3
le	50 - 70

Farinograma (Farinografo)	
Absorción (%)	56% – 60%
Tiempo de desarrollo (min)	3 – 5 min.
Decaimiento (UB)	45 – 70 UB
Estabilidad (min)	5 – 7 min
Cifra Valorimétrica	55 - 65

FICHA TECNICA HARINA EXTRA FINA

Contaminantes (ART 162 y 169 RSA)		
	Limite	Referencia
Aflatoxina B1, B2, G1, G2	5 µg/kg	HPLC con detector de fluorescencia
Zeralenona	200 µg/kg	HPLC con detector de fluorescencia
Ocratoxina A	5 µg/kg	HPLC con detector de fluorescencia
Pesticidas	De acuerdo a legislación vigente	Cromatografía gaseosa-líquida

Metales Pesado (ART 160 RSA)	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/Kg
Arsénico	0.5 mg/Kg
Mercurio	0.05 mg/Kg

Características Microbiológicas (ART 173 RSA)		
Parámetros	Limites por gramo	
	m	M
Mohos	10 ²	10 ⁴
Levaduras	5X10 ²	5X10 ³
Salmonella en 50 g	0	0

Ingredientes

Harina de Trigo, Ácido Ascórbico, Azodicarbonamida, alfa amilasa fungal, Peróxido de Benzoilo (40 mg/kg), Sulfato Ferroso (30 mg/Kg), Niacina (13 mg/kg), Tiamina (6.3 mg/kg), Ácido Fólico (1.8 mg/kg), Riboflavina (1.3 mg/kg).

Contiene GLUTEN.

ENRIQUECIDA ART. 350 R.S.A.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción : ½ taza (50 g)		
Porción por envase aprox. : 1000 porciones		
HARINA SIN POLVOS DE HORNEAR		
	100 GR	1 porción
Energía (Kcal)	347	174
Proteínas (g)	9.5	4.8
Grasa Total (g)	1.7	0.9
Hidratos de Carbono disp (g)	73.4	36.7
Azucares Totales	2.8	1.4
Sodio (mg)	1.3	0.7
Vitaminas (*)		
Tiamina (B1) mg	0.63	23%
Riboflavina (B2) mg	0.12	4%
Niacina (mg EN)	1.3	4%
Hierro (mg)	3.0	11%
Ácido Fólico (mg)	0.18	45%
*% en relación a la dosis diaria recomendada		

Formatos de envasado

Saco de polipropileno de 50 kg.

Duración

90 días

Condiciones de Almacenamiento

Lugar fresco, seco y limpio.

Transporte

Vehículo cerrado.