



MOLINO SANTA ELENA

HARINA GALLO AZUL

✉ ventas@molinosantaelena.cl

☎ 3 4253 1210

🌐 molinosantaelena.cl

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos nacionales e importados, de pasajes especiales seleccionados por su blancura y fineza, enriquecida con niacina, tiamina, rivo flavina, acido folico y hierro, según lo establecido en el RSA artículo 350. Reforzada con enzimas, oxidantes y blanqueadores en relacion a la reglamentacion vigente.

USOS	MASAS DE EMPANADAS Y PASTAS FINAS EN GENERAL	
CARACTERISTICAS	Apariencia	seca de libre fluidez
ORGANOLEPTICAS	Color	blanca SIN PECAS
	Olor	caracteristico, sin olor extraño
	Sabor	caracteristico, sin sabor extraño
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		
HUMEDAD	14.5% max	NCH 534 of 1985
CENIZAS	0.200 - 0.350%	NCH 842 of 1978
GLUTEN HÚMEDO	24 - 26%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
GLUTEN SECO	8 - 9%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
INDEX	90 - 97%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMATICA	250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000
PROPIEDADES REOLOGICAS		
TRABAJO	210 - 230x10-4J	AACC54-30A
RELACION P/L	1.1 - 1.4	AACC54-30A
CARACTERISTICAS MI	COBIOLOGICAS neg.	
Salmonella		
Coliformes totales	9.2 NMP g 10.000	
Hongos	ufc/g max.	
Levaduras	5.000 ufc/g max.	
Aerobios mesofilos	100.000 ufc/g max.	
PRESENTACION		
En sacos de polipropileno 25 kilos.		
MERCADO		
Nacional de uso industrial y domestico Destinado a todo consumidor		
ALMACENAJE	90 dias en lugar fresco, seco con control de plagas	
RESTRICCIONES	No apta para celiacos, contiene GLUTEN.	

