



MOLINO SANTA ELENA

HARINA GALLO BLANCO

✉ ventas@molinosantaelena.cl

☎ 3 4253 1210

🌐 molinosantaelena.cl

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos nacionales e importados, enriquecida con niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico y hierro, según lo establecido en el RSA artículo 350. Reforzada con enzimas, oxidantes y blanqueadores en relación a la reglamentación vigente.

USOS		HALLULLAS Y PANES DE BAJO VOLUMEN	
CARACTERISTICAS	Apariencia	seca de libre fluidez	
ORGANOLEPTICAS	Color	blanca	
	Olor	característico, sin olor extraño	
	Sabor	característico, sin sabor extraño	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS			
HUMEDAD	14.5% max	NCH 534 of 1985	
CENIZAS	0.580 - 0.645%	NCH 842 of 1978	
GLUTEN HÚMEDO	23 - 25%	ICC N137/NCH 1237 of 2000	
GLUTEN SECO	7.5 - 8%	ICC N137/NCH 1237 of 2000	
INDEX	80 - 90%	ICC N137/NCH 1237 of 2000	
ACTIVIDAD ENZIMATICA	250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000	
PROPIEDADES REOLOGICAS			
TRABAJO	180 - 220x10-4J	AACC54-30A	
RELACION P/L	0.8 - 1.3	AACC54-30A	
CARACTERISTICAS	CROBIOLOGICAS		
MI	neg.		
Salmonella	9.2 NMP g		
Coliformes totales	10.000 ufc/g		
Hongos	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 doméstico Destinado a todo consumidor			
ALMACENAJE	90 días en lugar fresco, seco con control de plagas		
RESTRICCIONES	No apta para celíacos, contiene GLUTEN.		

