



# MOLINO SANTA ELENA

## HARINA GALLO INTEGRAL

✉ [ventas@molinosantaelena.cl](mailto:ventas@molinosantaelena.cl)

☎ 3 4253 1210

🌐 [molinosantaelena.cl](http://molinosantaelena.cl)

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos nacionales e importados, mezcla de salvado de trigo, harina y mercaderías de la primera rotura completa, enriquecidas con niacina, tiamina, riovflavina, 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		PANES DE MOLDE Y OTROS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRAS	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>Apariencia</b>	seca	
<b>ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Color</b>	blanca con salvado de trigo	
	<b>Olor</b>	característico, sin olor extraño	
	<b>Sabor</b>	característico, sin sabor extraño	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>			
HUMEDAD		14.5% max	NCH 534 of 1985
CENIZAS		1.4% max	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		85 - 95%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA		250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000
CONTENIDO DE FIBRAS		6%	Dietética
		2,20%	soluble
		3,80%	insoluble
<b>PROPIEDADES REOLÓGICAS</b>			
TRABAJO		210 - 250x10-4J	AACC54-30A
RELACION P/L		1.1 - 1.4	AACC54-30A
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
Salmonella		neg.	
Coliformes totales		9.2 NMP g	
Hongos		10.000 ufc/g max.	
Levaduras		5.000 ufc/g max.	
Aerobios mesófilos		100.000 ufc/g max.	
<b>PRESENTACION</b>			
En sacos de polipropileno 25 kilos.			
En sacos de género de 5 kilos.			
<b>MERCADO</b>			
Nacional de uso industrial y doméstico Destinado a todo consumidor			
<b>ALMACENAJE</b>		90 días en lugar fresco, seco con control de plagas	
<b>RESTRICCIONES</b>		No apta para celíacos, contiene GLUTEN.	

