



# MOLINO SANTA ELENA

## HARINA GALLO VERDE

✉ [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, 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		PAN FRANCES Y MARRAQUETAS	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>Apariencia</b>	seca de libre fluidez	
<b>ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Color</b>	blanca	
	<b>Olor</b>	característico, sin olor extraño	
	<b>Sabor</b>	característico, sin sabor extraño	
<b>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</b>			
HUMEDAD		14.5% max	NCH 534 of 1985
CENIZAS		0.580 - 0.645%	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 ENZIMATICA		250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000
<b>PROPIEDADES REOLOGICAS</b>			
TRABAJO		230 - 260x10-4J	AACC54-30A
RELACION P/L		1.1 - 1.4	AACC54-30A
<b>CARACTERISTICAS MI</b>	<b>CRIOBIOLOGICAS</b> 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.		
<b>PRESENTACION</b>			
En sacos de polipropileno 25 kilos.			
En sacos de genero de 25, 20, 10 y 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.		