



MOLINO SANTA ELENA

HARINILLA DE TRIGO

✉ ventas@molinosantaelena.cl

☎ 3 4253 1210

🌐 molinosantaelena.cl

La harinilla de trigo es un subproducto de la molienda del trigo, integrado por la cascara, pericarpio y testa y muy poco de endospermo. La harinilla son las capas externas del grano de trigo, ricas en fibras, minerales, vitaminas, proteínas y aceites esenciales.

USOS	ALIMENTACION ANIMAL	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Apariencia	FINA
	Color	CAFÉ CLARO
	Olor	característico, sin olor extraño
	Sabor	característico, sin sabor extraño
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS en 100 grs de producto		
HUMEDAD		Max 12,5%
CENIZAS		5%
ALMIDON		19,70%
PROTEINA TOTAL		14,00%
FIBRA		10%
PRESENTACIÓN	En sacos de polipropileno de 30 kilos Maxisacos de 500 kgs app.	
MERCADO	Nacional de uso industrial	
ALMACENAJE	90 días en lugar fresco, seco con control de plagas	
RESTRICCIONES	No apto para celíacos.	

