

HARINA GALLO AZUL



Harina obtenida de la molienda de trigos panaderos nacionales e importados, de pasajes especiales seleccionados por su blancura y fineza, enriquecida con Niacina, Tiamina, Rivoflavina, 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

Masas refrigeradas de empanadas y pastas finas en general

CARACTERÍSTICAS

APARIENCIA Seca de libre fluidez

ORGANOLEPTICAS

COLOR Extra blanca sin pecas
OLOR Característico, sin olor extraño
SABOR Característico, sin sabor extraño

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

HUMEDAD	14.5% max.	NCH 534 of 1985
CENIZAS	0.200 - 0.350%	NCH 842 of 1978
GLUTEN HUMEDO	24 - 26%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
PROTEÍNA (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 / NCH 1237 of 2000

PROPIEDADES REOLOGICAS

TRABAJO	210 - 230 x 10 - 4J	AACC54 - 30A
RELACIÓN P / L	1.1 - 1.4	AACC54 - 30A

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

SALMONELLA	Neg.
COLIFORMES TOTALES	9.2 NMP g
HONGOS	10.000 UFC/g max.
LEVADURAS	5.000 UFC/g max.
AEROBIOS MESOFILOS	100.000 UFC/g max.

PRESENTACIÓN

En sacos de polipropileno de 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.