

HARINA GALLO BLANCO



Harina obtenida de la molienda de trigos panaderos 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 HUMEDO

23 - 25%

ICC N137 / NCH 1237 of 2000

PROTEÍNA (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 / NCH 1237 of 2000

PROPIEDADES REOLOGICAS

TRABAJO

180 - 220 x 10 - 4J

AACC54 - 30A

RELACION P / L

0.8 - 1.3

AACC54 - 30A

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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.

PRESENTACION

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.