

HARINA MASAS SOFT



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 (fermentación, vida útil, estructura de miga), oxidantes y blanqueadores en relación a la reglamentación vigente. Además, contiene azúcar, sal, leche y propinato de calcio (fungicida).

USOS

Masas soft, moldes, fricas, hot dog y otros usos

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	0.550 - 0.600%	NCH 842 of 1978
GLUTEN HUMEDO	25 - 27%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
PROTEÍNA (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 / NCH 1237 of 2000

PROPIEDADES REOLOGICAS

TRABAJO	260 - 290 x 10 - 4J	AACC54 - 30A
RELACION P / L	1.1 - 1.4	AACC54 - 30A

CARACTERISTICAS 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.

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.