



HARINA GALLO CELESTE

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.

¡NUEVA!

USOS

Repostería y masas de empanadas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Seca de libre fluidez.
COLOR	Blanca.
OLOR	Característico, sin olor extraño.
SABOR	Característico, sin sabor extraño.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	14.5% max.	NCH 534 of 1985.
CENIZAS	0.500 - 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	80 - 90%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000.
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	250 - 350 seg.	AACC56 - 81B / NCH 1237 of 2000.

PROPIEDADES REOLÓGICAS

TRABAJO	180 - 200 x 10 - 4J	AACC54 - 30A.
RELACION P / L	0.6 - 1.0	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 papel de 25 kilos.

MERCADO

Nacional de uso industrial y doméstico destinado a todo consumidor.

ALMACENAJE

90 días en un lugar fresco, seco y con control de plagas.

RESTRICCIONES

No apta para celíacos, contiene GLUTEN.