



MOLINO SANTA ELENA S.A.

Tierras Blancas s/n San Felipe fono-fax 34-531210

ventas@molinossantaelena.cl

HARINA GALLO AZUL

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos nacionales e importados, de pasajes especiales seleccionados por su blancura y fineza, enriquecida con niacina, tiamina, rivoftlavina, acido folico y hierro, según lo establecido en el RSA articulo 350. Reforzada con enzimas, oxidantes y blanqueadores en relacion a la reglamentacion vigente

USOS	MASAS DE EMPANADAS Y PASTAS FINAS EN GENERAL	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Apariencia	seca de libre fluidez
	Color	blanca SIN PECAS
	Olor	caracteristico, sin olor extraño
	Sabor	caracteristico, sin sabor extraño

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS		
HUMEDAD	14.5% max	NCH 534 of 1985
CENIZAS	0.200 - 0.350%	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	90 - 97%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMATICA	250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000
PROPIEDADES REOLOGICAS		
TRABAJO	210 - 230x10-4J	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 50 kilos.	
MERCADO	
Nacional de uso industrial y domestico	
Destinado a todo consumidor	
ALMACENAJE	90 dias en lugar fresco, seco con control de plagas
RESTRICCIONES	No apta para celiacos, contiene GLUTEN.