



MOLINO SANTA ELENA S.A.

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

ventas@molinosantaelena.cl

HARINA HALLULLERA GALLO BLANCO

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos 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	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	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	0.580 - 0.645%	NCH 842 of 1978
GLUTEN HÚMEDO	23 - 25%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
GLUTEN SECO	7.5 - 8%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
INDEX	80 - 90%	ICC N137/NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000
PROPIEDADES REOLÓGICAS		
TRABAJO	180 - 220x10-4J	AACC54-30A
RELACION P/L	0.8 - 1.3	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 mesófilos	100.000 ufc/g max.	

PRESENTACION	
En sacos de polipropileno 50 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.