



MOLINO SANTA ELENA S.A.

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

ventas@molinossantaelena.cl

HARINA ESPECIAL GALLO ROJO

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos nacionales e importados, enriquecida con niacina, tiamina, rivotravina, 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	MASAS FRANCESAS, PANES DULCES Y OTROS USOS	
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	0.550 - 0.600%		NCH 842 of 1978
GLUTEN HÚMEDO	25 - 27%		ICC N137/NCH 1237 of 2000
GLUTEN SECO	8 - 9%		ICC N137/NCH 1237 of 2000
INDEX	85 - 95%		ICC N137/NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	250 - 350 seg		AACC56-81B/NCH1237of 2000
PROPIEDADES REOLÓGICAS			
TRABAJO	260 - 290x10-4J		AACC54-30A
RELACION P/L	1.1 - 1.4		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.