



## MOLINO SANTA ELENA S.A.

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

[ventas@molinossantaelena.cl](mailto:ventas@molinossantaelena.cl)

### HARINA INTEGRAL

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos nacionales e importados, mezcla de salvado de trigo, harina y mercaderías de la primera rotura completa, enriquecidas 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

<b>USOS</b>		<b>PANES DE MOLDE Y OTROS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRAS</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Apariencia</b>	seca	
	<b>Color</b>	blanca con salvado de trigo	
	<b>Olor</b>	característico, sin olor extraño	
	<b>Sabor</b>	característico, sin sabor extraño	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>			
HUMEDAD	14.5% max	NCH 534 of 1985	
CENIZAS	1.4% max	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	85 - 95%	ICC N137/NCH 1237 of 2000	
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA	250 - 350 seg	AACC56-81B/NCH1237of 2000	
CONTENIDO DE FIBRAS	6%	Dietética	
	2,20%	soluble	
	3,80%	insoluble	
<b>PROPIEDADES REOLÓGICAS</b>			
TRABAJO	210 - 250x10-4J	AACC54-30A	
RELACION P/L	1.1 - 1.4	AACC54-30A	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
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.		
<b>PRESENTACION</b>			
En sacos de polipropileno 50 kilos.			
En sacos de género de 5 kilos.			
<b>MERCADO</b>			
Nacional de uso industrial y doméstico			
Destinado a todo consumidor			
<b>ALMACENAJE</b>	90 días en lugar fresco, seco con control de plagas		
<b>RESTRICCIONES</b>	No apta para celíacos, contiene GLUTEN.		