



MOLINO SANTA ELENA S.A.

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

ventas@molinosantaelena.cl

HARINA ESPECIAL GALLO ROBUSTA

Harina obtenida de la molienda de trigos panderos 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 | PANES DE MAYOR VOLUMEN Y MASAS DE GRAN TOLERANCIA | |
|---------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 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 | 28 - 30% | ICC N137/NCH 1237 of 2000 |
| GLUTEN SECO | 9 - 10% | ICC N137/NCH 1237 of 2000 |
| INDEX | 90 - 95% | ICC N137/NCH 1237 of 2000 |
| ACTIVIDAD ENZIMÁTICA | 350 - 400 seg | AACC56-81B/NCH1237of 2000 |
| PROPIEDADES REOLÓGICAS | | |
| TRABAJO | 340 - 400x10-4J | 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. |