



Las Harinas Industriales son elaboradas con trigos especialmente comprados para cumplir con altos estándares de calidad y rendimiento. Nuestros trigos son sometidos a un riguroso procesos de tipificación para posteriormente ser procesados en las distintas plantas productoras, obteniéndose harinas de gran calidad y estables en el tiempo. Contamos con una gran variedad de harinas para diferentes propósitos, como son: Harinas para Pan Francés, Pan Especial, Hallulla, Integral, Centeno, para Pastelería, Galletería y Harinas Intermedias.

(0100788) HARINA INTEGRAL WG

Ingredientes Harina Integral.

Características Físico-Química

Aspecto : Polvo de granulometría heterogénea, libre de materias extrañas.
 Color : Crema con pintas de color café.
 Sabor : Característico.
 Olor : Característico.
 Humedad : 15,0% máximo.
 Cenizas : 1,5% máximo (Base 14,0% humedad)
 Proteínas : 10,0% mínimo N x 5,7 (Base 14% humedad)
 Fibra cruda : 1,5% máximo (Base 14% humedad)
 Acidez : 0,3% máximo expresada como H₂SO₄ (Base 14% humedad)
 Gluten húmedo* : 25,0% mínimo
 P/L : 0,5 - 1,2
 Alveograma* | W : 220 - 270
 Farinograma | Absorción : 60,0% Mínimo

Granulometría :% Sobre malla 16 GG (1320µ): 0%
 % Sobre malla 30 GG (670µ) : 4,0% - 10,0%
 % Sobre malla 40 GG (475µ) : 8,0% - 14,0%
 % Sobre malla 60 GG (280µ) : 10,0% - 16,0%
 % Sobre malla 13 xxx (100µ): 35,0% - 50,0%

* Análisis realizado con harina tamizada. Se utiliza fracción bajo malla N°80 (180 micrones).

Información Nutricional

| | 100g | 1 porción |
|-------------------------------------|------|-----------|
| Porción: 50 g | | |
| Porciones por envase: 1000 | | |
| Energía(Kcal) | 327 | 164 |
| Proteínas(g) | 12,6 | 6,3 |
| Grasa Total(g) | 2,2 | 1,1 |
| Grasa saturados(g) | 0,5 | 0,3 |
| Grasa monoinsaturada(g) | 0,4 | 0,2 |
| Grasa poliinsaturada(g) | 1,3 | 0,6 |
| Grasa Trans(g) | 0,0 | 0,0 |
| Colesterol (mg) | 0,0 | 0,0 |
| Hidratos de carbono disp.(g) | 61,2 | 30,6 |
| Azúcares Totales(g) | 0,4 | 0,2 |
| Fibra dietaria(g) | 10,0 | 5,0 |
| Fibra soluble(g) | 2,6 | 1,3 |
| Fibra insoluble(g) | 7,4 | 3,7 |
| Sodio(mg) | < 35 | < 35 |

(*) % en relación a la Dosis Diaria de Referencia

Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Propiedades Saludables

No aplica.

Envase

Sacos de papel.

Presentación

Sacos de 50 kg. netos (base 15% humedad)

Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.