



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.

(0102068) HARINA INTEGRAL

Ingredientes Harina Integral.

Características Físico-Química

Aspecto : Polvo de granulometría heterogénea, libre de impurezas y 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% 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)
Granulometría : Sobre malla 20 GG (1158U): 8 - 18%
Sobre malla 30 GG (595U) : 2 - 5%
Sobre malla 60 GG (250U) : 1 - 2,5
Fondo : 78 - 86%
Micotoxinas Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2):10 ppb máximo
Zearalenona:200 ppb máximo.
Ocratoxina:5 ppb máximo.
Deoxinivalenol:750 ppb máximo.

Metales Pesados

Cumple con el Art. 16o del R.S.A Dto N°977/96 del 07/10/14.

Se realizan controles aleatorios a las harinas cada 4 meses.

Plaguicidas

Cumple Res. exenta N°762, del Ministerio de Salud, publicado en el D.O. el 20/10/11.

Se realizan controles aleatorios a las harinas cada 4 meses.

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 80 g		
Porciones por envase: 1000		
Energía(Kcal)	345	276
Proteínas(g)	12,2	9,8
Grasa Total(g)	2,0	1,8
Hidratos de carbono disp.(g)	59,4	52,3
Azúcares totales (g)	0,4	0,3
Fibra Dietaria total (g)	12,4	10,9
Fibra soluble (g)	2,9	2,6
Fibra insoluble (g)	9,6	8,4
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.