



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.

## (0102108) HARINA FLOR Selecta Papel

### Ingredientes

Harina  
 Ácido ascórbico: 200 mg/kg máx.  
 Blanqueador: Peróxido de Benzoílo: 60 mg/kg máx.  
 Azodicarbonamida: 45 mg/kg máx.  
 Vitaminas y Minerales:  
 Hierro: 30,0 mg/kg mín. (Adicionado como sulfato ferroso).  
 Niacina: 13,0 mg/kg mín.  
 Tiamina: 6,3 mg/kg mín.  
 Ácido Fólico: 1,0 a 2,6 mg/kg.  
 Riboflavina: 1,3 mg/kg mín.

### Características Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
 Color :Blanco a crema.  
 Sabor :Característico.  
 Olor :Característico.  
 Humedad :15,0% máximo.  
 Cenizas :0,590 - 0,650% (Base 14,0% humedad)  
 Gluten húmedo :22,0 - 30,0%  
 Gluten seco :7,2 - 10,0%  
 FN :250 segundos mínimo.  
 P/L :0,5 - 1,4  
 Alveograma W :160 - 230  
 Farinograma Absorción :52,0% mínimo  
 Micotoxinas |Aflatoxinas totales (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>):10 ppb máximo  
 Zearalenona:200 ppb máximo.  
 Ocratoxina:5 ppb máximo.  
 Deoxinivalenol:750 ppb máximo.

# FICHA TECNICA

## 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: 50 g		
Porciones por envase: 500		
<b>Energía(Kcal)</b>	339	169
<b>Proteínas(g)</b>	8,9	4,5
<b>Grasa Total(g)</b>	1,6	0,8
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	72,2	36,1
Azúcares totales (g)	0,5	0,3
<b>Sodio(mg)</b>	< 35	< 35 (* )
Tiamina(mg)	0,6	23%
Riboflavina(mg)	0,1	4%
Niacina(mg EN)	1,3	4%
Folato(ug)	180	45%
Hierro(mg)	3,0	11%

(\* ) % 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 25 kg. netos (base 15% humedad).

### Almacenamiento

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