



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.

(0102968) CENTENO FINO POLI 50KG

Ingredientes

Harina Integral de Centeno fina.

Características Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría heterogéneo con cáscaras de centeno, libre de impurezas y materias extrañas.
Color :Crema con pintas oscuras.
Sabor :Característico a Centeno.
Olor :Característico a Centeno.
Humedad :15,0% máximo.
Cenizas :1,5% Maximo (Base 14% humedad)
Fibra Cruda :1,5% Máximo (base 14% humedad)
Acidez :0,3% Máximo expresada como H₂SO₄ (base 14% humedad).

FICHA TECNICA

Granulometría : Sobre malla 14 (1191µ): 0,0% - 2,0%
Sobre malla 20 (850µ) : 0,0% - 8,0%
Sobre malla 50 (300µ) : 18,0% - 22,0%
Sobre malla 100 (150µ): 30,0% - 38,0%
Fondo : 50,0% - 65,0%

Información Nutricional

Porción: 50 g		
Porciones por envase: 1000		
	100g	1 porción
Energía(Kcal)	318	159
Proteínas(g)	8,5	4,3
Grasa Total(g)	0,7	0,4
Hidratos de carbono disp.(g)	69,3	34,7
Azúcares totales (g)	2,1	1,0
Sodio(mg)	60	30

(*) % 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 polipropileno.

Presentación

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

Vida Útil

12 meses a partir de la fecha de elaboración, en envase original cerrado.

Almacenamiento

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