



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.

(0102978) CENTENO GRUESO POLI 50KG

Ingredientes

Harina Integral de Centeno Gruesa.

Características Físico-Química

Aspecto : Polvo de granulometría heterogénea, libre de impurezas.
 Color : Fondo gris claro con pintas de color café.
 Sabor : Característico a centeno.
 Olor : Característico a centeno.
 Humedad : 15,0% máximo.
 Cenizas : 1,5% máx (Base 14% humedad)
 Fibra Cruda : 1,5% máx (base 14% humedad)
 Acidez : 0,3% máx expresada como H₂SO₄ (base 14% humedad)

Granulometría : Sobre malla 10 GG (2000u) : 0%
 Sobre malla 12 GG (1680u) : 10% máximo
 Sobre malla 14 GG (1410u) : 30% máximo
 Sobre malla 20 GG (850u) : 50% máximo
 Sobre malla 50 GG (300u) : 20% máximo
 Sobre malla 100 GG (150u) : 10% máximo
 Fondo : 30% máximo

FICHA TECNICA

Información Nutricional

Porción: 50 g		
Porciones por envase: 1000		
	100g	1 porción
Energía(Kcal)	335	167
Proteínas(g)	8,1	4,1
Grasa Total(g)	0,7	0,4
Hidratos de carbono disp.(g)	74,0	37,0
Sodio(mg)	> 35mg	> 35mg
Proveedor Agrícola Santa Cristina		
Porción: 25 g		
Porciones por envase: 2000		
	100g	1 porción
Energía(Kcal)	349	87
Proteínas(g)	9,9	2,5
Grasa Total(g)	2,1	0,5
Hidratos de carbono disp.(g)	71,9	18,0
Sodio(mg)	> 35mg	> 35mg

(*) % 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

cerrado

120 días a partir de la fecha de elaboración, en envase original

Almacenamiento

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