



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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (Base 14% humedad)  
 Gluten húmedo\* : 25,0% mínimo  
 P/L : 0,5 - 1,2  
 Alveograma\* | W : 220 - 270  
 Farinograma | Absorción : 60,0% Mínimo

# FICHA TECNICA

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		
<b>Energía(Kcal)</b>	327	164
<b>Proteínas(g)</b>	12,6	6,3
<b>Grasa Total(g)</b>	2,2	1,1
<b>Grasa saturados(g)</b>	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
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	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
<b>Sodio(mg)</b>	< 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.