

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HCP_003
		Fecha: 09/06/2021
	HARINA CON POLVOS DE HORNEAR	Versión: 3
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina con Polvos de Hornear

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina de repostería, elaborada con una mezcla de trigos nacionales de mediana fuerza y trigos suaves, aditivada con agentes leudantes de doble acción, cuya función comienza en el batido y finaliza en el horneado. Esto ayuda a obtener un producto con mayor textura y esponjosidad, facilitando el proceso de elaboración de productos de repostería fina.

Ingredientes: harina de trigo, complejo vitamínico según artículo 350 RSA, peróxido de benzoilo, fosfato monocálcico, bicarbonato de calcio.

Usos: esta harina está destinada al uso doméstico, ideal para la elaboración de masas finas como exquisitas tortas, kúchenes, bizcochos, pasteles, queques, y en general para la mayoría de los productos de repostería.

Beneficios del Producto:

- Excelente textura y esponjosidad.
- Gran sabor y color de miga.
- Harina de fácil manejo para uso doméstico.

Almacenamiento: mantener en envase cerrado, en un ambiente fresco, seco y ventilado.

Duración: 1 año a partir de la fecha de elaboración.

Presentación: producto envasado en formato de 1 kilogramo de papel y presentado en pack de 12 unidades.

Características Físico – Químicas:

Humedad	13.8 – 14.8 %
Gluten Húmedo	22.0 – 24.5 %
Gluten Seco	6.0 – 8.0 %
Proteína	8.5 – 10.0 %
Falling Number	260 – 380 seg.
Cenizas	0.550 – 0.620 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	86.0 – 91.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	185 – 200 J
P (Tenacidad)	80 – 100 mm
L (Extensibilidad)	60 – 80 mm
P / L	0.8 – 1.6

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HCP_003
		Fecha: 09/06/2021
	HARINA CON POLVOS DE HORNEAR	Versión: 3
		Página: 1 de 2

Características Organolépticas:

Apariencia:	Polvo fino homogéneo, exento de materias extrañas.
Color:	Blanco marfil.
Olor:	Característico, libre de aromas extraños.
Sabor:	Característico, exento de sabores extraños.

Declaración de Alérgenos:

Alérgeno:	Contiene gluten, producto elaborado a base de trigo.
Grupos Vulnerables:	Celiacos, niños menores de 6 meses de edad.

Análisis Microbiológico:

Muestra	Salmonella en 50 g	Mohos UFC/g	Levaduras UFC/g
Harina	Ausencia	1.5 x 10 ²	< 10

*resultado dentro de los parámetros establecidos en R.S.A. Art. 173, grupo 5.1

Información Nutricional:

Tamaño de la porción:	1/2 taza (55 g)	
Porciones por envase:	18 aprox.	
Información Nutricional	100 gramos	1 porción
Energía (Kcal.)	341	171
Proteínas (g)	9.7	5.3
Grasa Total (g)	1.3	1
H. de Carbono disp. (g)	73.3	36.65
Azúcares Totales (g)	2.5	1.38
Sodio (mg)	186	102
Tiamina (mg)	0.63	23%*
Riboflavina (mg)	0.13	4%*
Niacina (mg)	1.3	4%*
Ácido Fólico (mg)	0.2	55%*
Hierro (mg)	3	11%*

(*) % en relación a la dosis diaria recomendada (DDR)

Elaborado por: Jefe Aseguramiento de Calidad	Aprobado por: Gerente General
Victor Aroca	Andrés Yanine