

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HR_007
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA PANIFICACIÓN REFORZADA	Versión: 3
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina Panificación Reforzada

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina especial elaborada con una mezcla de trigos importados y nacionales de excelente calidad panadera. Con un alto contenido de proteína y gran fuerza, ideales para un trabajo mecánico. No requiere un agregado adicional de aditivos ya que está enriquecida con complejos enzimáticos de última generación que facilitan el proceso de panificación, entregando una gran tolerancia a largos tiempos de fermentación y amasado.

Ingredientes: harina de trigo, complejo vitamínico según artículo 350 R.S.A. peróxido de benzoilo, agentes mejoradores, alfa amilasa fungal.

Usos: esta harina está destinada a la elaboración de productos de panadería de alto volumen o para mezclar con harinas flojas o con bajo gluten, ideal para pan francés, pan de molde, pan de hamburguesa, etc. Para el proceso de panificación solo requiere incorporar agua, sal y levadura.

Beneficios del Producto:

- Panes de mayor volumen
- Miga uniforme, de textura suave.
- Corteza de color uniforme y crocancia en el producto terminado.
- Alto porcentaje de absorción de agua y gran tolerancia a fermentación y amasado.

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 25 kilogramos, envase de polipropileno.

Características Físico – Químicas:

Humedad	14.2 – 14.9 %
Gluten Húmedo	27.5 – 28.5 %
Gluten Seco	9.0 – 10.0 %
Proteína	10.5 – 11.5 %
Falling Number	320 – 420 seg.
Cenizas	0.550 – 0.610 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	79.0 – 82.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	240 – 300 J
P (Tenacidad)	80 – 100 mm
L (Extensibilidad)	60 – 80 mm
P / L	1.0 – 1.8

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HR_007
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA PANIFICACIÓN REFORZADA	Versión: 3
		Página: 2 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:	454 aprox.	
Información Nutricional	100 gramos	1 porción
Energía (Kcal.)	347	190.8
Proteínas (g)	10.5	5.6
Grasa Total (g)	1.8	0.9
H. de Carbono disp. (g)	73	40.1
Azúcares Totales (g)	0.7	0.4
Sodio (mg)	2.8	1.5
Tiamina (mg)	0.63	25%*
Riboflavina (mg)	0.13	4%*
Niacina (mg)	1.3	4%*
Ácido Fólico (mg)	0.2	63%*
Hierro (mg)	3	12%*

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

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