

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HP_014
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA PANIFICACIÓN SUPER	Versión: 3
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina Panificación Super

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina elaborada con una mezcla de trigo nacionales de alta y mediana 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 mayor tolerancia a la fermentación y al trabajo mecánico de las masas.

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

Usos: esta harina está destinada a la elaboración de productos de panadería, pan francés, hallullas, pan copihue etc. Para el proceso de panificación solo requiere incorporar agua, sal y levadura.

Beneficios del Producto:

- Miga uniforme, de textura suave.
- Corteza de color uniforme y crocancia en el producto terminado.

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

Duración: 180 días a partir de la fecha de elaboración

Presentación: producto envasado en formato de 25 kilogramos, envase de polipropileno.

Características Físico – Químicas:

Humedad	14.2 – 14.8 %
Gluten Húmedo	24.0 – 25.0 %
Proteína	9.6 – 10.8 %
Falling Number	300 – 420 seg.
Cenizas	0.580 – 0.630 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	79.0 – 82.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	210 – 240 J
P (Tenacidad)	75 – 100 mm
L (Extensibilidad)	55 – 80 mm
P / L	1.0 – 1.8

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HP_014
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA PANIFICACIÓN SUPER	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)	9.9	5.4
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