

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HSP_004
		Fecha: 09/06/2021
	HARINA SIN POLVOS DE HORNEAR	Versión: 3
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina Sin Polvos de Hornear.

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina todo uso, elaborada con una mezcla de trigos nacionales de mediana fuerza y trigos suaves. En las preparaciones obtendrá una miga uniforme, de textura suave, con una corteza de color uniforme y crocante, y con excelente absorción de agua. Esta harina no contiene agentes leudantes.

Ingredientes: harina de trigo, peróxido de benzoilo, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico y riboflavina.

Usos: esta harina está destinada al uso doméstico, ideal para la elaboración de todo tipo de masas, pastas, galletas, empanadas, entre otros.

Beneficios del Producto:

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

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	13.5 – 14.8 %
Gluten Húmedo	22.0 – 25.0 %
Gluten Seco	6.0 – 8.0 %
Proteína	8.5 – 10.0 %
Falling Number	280 – 400 seg.
Cenizas	0.550 – 0.600 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	86.0 – 91.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	160 – 210 J
P (Tenacidad)	80 – 100 mm
L (Extensibilidad)	60 – 80 mm
P / L	0.8 – 1.6

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HSP_004
		Fecha: 09/06/2021
	HARINA SIN 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:	Celíacos, niños menores de 6 meses de edad.

Análisis Microbiológico:

Muestra	Salmonella en 50 g	Mohos UFC/g	Levaduras UFC/g
Harina	Ausencia	1.5×10^2	< 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.)	353	194
Proteínas (g)	9.4	5.1
Grasa Total (g)	1.8	0.9
H. de Carbono disp. (g)	74.8	41.1
Azúcares Totales (g)	2.5	1.4
Sodio (mg)	4	2.2
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
Víctor Aroca	Andrés Yanine