

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HTU_015
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA PANIFICACIÓN MASAS DURAS	Versión: 2
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina Panificación Masas Duras

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina elaborada con una mezcla de trigos nacionales de mediana fuerza y trigos suaves. Destinada principalmente a la elaboración de panes corrientes.

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

Usos: esta harina está destinada al uso de panes corrientes que requieren de poco volumen tales como: Hallullas, Colisa, Bocado de Dama, Dobladitas, etc.

Beneficios del Producto:

- Miga uniforme y suave
- Corteza de color uniforme

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 en envase de polipropileno.

Características Físico – Químicas:

Humedad	14.3 – 14.8 %
Gluten Húmedo	22.5 – 24.0 %
Gluten Seco	7.5 – 8.0 %
Proteína	8.0 – 9.5 %
Falling Number	290 – 380 seg.
Cenizas	0.550 – 0.630 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	80.0 – 84.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	180 – 220 J
P (Tenacidad)	80 – 100 mm
L (Extensibilidad)	60 – 80 mm
P / L	0.8 – 2.0

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HTU_015
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA PANIFICACIÓN MASAS DURAS	Versión: 2
		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 25 Kg:	454 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
Victor Aroca	Andrés Yanine