

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HES_010
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA ESPECIALIDAD FUERZA PAN RÚSTICO	Versión: 1
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina Especialidad Fuerza Pan Rústico

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina especial de fuerza alta para uso profesional, elaborada con una selección de trigos importados de altísimo contenido de proteína y gran fuerza, proporcionando a la mezcla final una gran capacidad de absorción de agua y permitiendo largos tiempos de fermentación. No requiere un agregado adicional de aditivos ya que está enriquecida con complejos enzimáticos de última generación que facilitan el proceso de amasado, estirado, corte y formado, 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., agentes mejoradores.

Usos: esta harina está especialmente formulada para la elaboración de panes y masas de alta hidratación, cuya elaboración requiere largos tiempos de fermentación, dando como resultado un alto volumen, grandes alveolos y una corteza de excelente color y textura. Ideal para elaboración de pan ciabatta, panes rústicos y masas con alto porcentaje de hidratación.

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

Duración: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Presentación: producto envasado en formato de 1 y 5 kilogramos en envase de papel, y formato 25 kilogramos en envase de polipropileno.

Características Físico – Químicas:

Humedad	< 15 %
Gluten Húmedo	28.0 – 32.0 %
Gluten Seco	9.7 – 10.7%
Proteína	12.5 – 13.5 %
Falling Number	300 – 500 seg.
Cenizas	< 0.65 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	83.0 – 85.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	320 – 380 J
P (Tenacidad)	100 – 120 mm
L (Extensibilidad)	80 – 100 mm
P / L	1.0 – 1.4

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HES_010
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA ESPECIALIDAD FUERZA PAN RÚSTICO	Versión: 1
		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	1.5×10^2	< 10

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

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

Camino Viejo a Chillán 703
Bulnes, Región de Ñuble, Chile

Tel: 42 263 1156 / 42 263 1012
contacto@molinoyanine.cl

<https://www.molinoyanine.cl>