

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HTU_002
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA TODO USO SUPERFINA	Versión: 2
		Página: 1 de 2

Nombre: Harina Todo Uso Superfina

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.

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

Usos: esta harina está destinada al uso doméstico, ideal para la elaboración de todo tipo de masas, pastas, galletas, empanadas, entre otros productos que no requieren de gran volumen como hallullas, sopaipillas, dobladitas, etc.

Beneficios del Producto:

- Miga uniforme, de textura suave.
- Corteza de color uniforme y crocancia en el producto terminado.
- Alto porcentaje de 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 3, 5 y 10 kilogramos en envases de papel, formato de 25 kilogramos en envase de polipropileno o género.

Características Físico – Químicas:

Humedad	14.3 – 14.8 %
Gluten Húmedo	18.0 – 24.0 %
Gluten Seco	7.0 – 8.5 %
Proteína	8.0 – 9.5 %
Falling Number	280 – 380 seg.
Cenizas	0.550 – 0.630 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	80.0 – 86.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	150 – 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_002
		Fecha: 11/04/2024
	HARINA TODO USO SUPERFINA	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