

HARINA DE TRIGO

HARINA DE TRIGO

1 Kg

DESCRIPCIÓN: Harina elaborada a partir de la mezcla de trigos nacionales seleccionados de fuerza media/baja.

CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS:	Aspecto	Polvo fino.
	Color	Blanco.
	Olor	Sin olores extraños.
	Humedad	14.0 % máx.
	Cenizas	0.6 % máx.
	Proteína	7.0 % mín.

CARACTERISTICAS REOLÓGICAS:	Alveograma:	
	Fuerza (W)	130 - 160

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:	Mesofílicos aeróbios	50,000 UFC/g máx.
	Coniformes totales	< 150 UFC/g
	Salmonella sp.	Negativo
	Escherichia coli	Negativo
	Hongos y levaduras	< 200 UFC

ENVASE: 1 kg de harina al envasar en bolsa de papel (10.5 x 8.0 x 15.5 cm). Presentación de 10 paquetes de 1 kg (21 cm de frente x 40 cm de largo x 15.5 cm de alto).

ALMACENAJE: Almacenar sobre tarimas con una estiba máxima de 8 camas y en locales limpios y secos con una temperatura entre 20 y 40 °C.

VIDA ÚTIL: Se recomienda utilizar la harina en un período no mayor a 120 días, aunque bajo estrictas condiciones de almacenamiento puede tener una vida útil de más de ocho meses.

APLICACIONES: Tortillas de harina, Repostería y Panificación.



L.C.A. EFRÉN BEDAIR
JEFE DE INOCUIDAD