



## FICHA TÉCNICA

### HARINA ESPECIAL DUCO BLUE

Harina obtenida de la molienda de los mejores trigo panaderos nacionales, enriquecida con niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico y hierro, según lo establecido en el RSA artículo 350.

Reforzada con enzimas, oxidantes y blanqueadores en relación a la reglamentación vigente.

USOS		MASAS CONGELADAS
CARACTERÍSTICAS	Apariencia	Seca de libre fluidez
ORGANOLÉPTICAS	Color	Blanca SIN PECAS
	Olor	Característico, sin olor extraño
	Sabor	Característico, sin sabor extraño

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
HUMEDAD	14,5% MAX.	NCH 534 of 1985
CENIZAS	0,350%-0,450%	NCH 842 of 1978
GLUTEN HÚMEDO	24%-26%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
GLUTEN SECO	8%-10%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
GLUTEN INDEX	90%-97%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA (Falling number)	300s-350s	AACC 56-81B / NCH 1237 of 2000

PROPIEDADES REOLÓGICAS		
TRABAJO (W)	200-220 x 10-4J	AACC 54-30A
RELACIÓN (P/L)	1,2-1,4	AACC 54-30A

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
SALMONELLA	Negativo
COLIFORMES TOTALES	9,2 NMP/g
HONGOS	10.000 UFC/g max.
LEVADURAS	5.000 UFC/g max.
AEROBIOS MESOFILOS	100.000 UFC/g max.

**PRESENTACIÓN**  
En sacos de polipropileno 25 kilos.

**MERCADO**  
Nacional de uso industrial y doméstico  
Destinado a todo consumidor

**ALMACENAJE** 120 días en lugar fresco y seco.

**RESTRICCIONES** No apta para celíacos, contiene GLUTEN.