



FICHA TÉCNICA

HARINA ESPECIAL DUCO INTEGRAL

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	PANES CON ALTO CONTENIDO DE FIBRAS	
CARACTERÍSTICAS	Apariencia	Seca
ORGANOLÉPTICAS	Color	Blanca con Salvado de trigo
	Olor	Característico, sin olor extraño
	Sabor	Característico, sin sabor extraño

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS		
HUMEDAD	14,5% MAX.	NCH 534 of 1985
CENIZAS	1,4% MAX.	NCH 842 of 1978
GLUTEN HÚMEDO	24%-26%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
GLUTEN SECO	8%-9%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
GLUTEN INDEX	80%-95%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA (Falling number)	250s-370s	AACC 56-81B / NCH 1237 of 2000

PROPIEDADES REOLÓGICAS		
TRABAJO (W)	250-300 x 10-4J	AACC 54-30A
RELACIÓN (P/L)	1,0 -1,4	AACC 54-30A

CONTENIDO DE FIBRAS	
DIETÉTICA	5,5%-6%
SOLUBLE	2%-2,5%
INSOLUBLE	3%-4%

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.