



FICHA TÉCNICA

HARINA ESPECIAL DUCO ORANGE

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 PAN FRANCES Y PAN BLANCO

CARACTERÍSTICAS	Apariencia	Seca de libre fluidez
ORGANOLÉPTICAS	Color	Blanca
	Olor	Característico, sin olor extraño
	Sabor	Característico, sin sabor extraño

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

HUMEDAD	14,5% MAX.	NCH 534 of 1985
CENIZAS	0,500%-0,550%	NCH 842 of 1978
GLUTEN HÚMEDO	30,0%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
GLUTEN SECO	10,0%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
GLUTEN INDEX	96%	ICC N137 / NCH 1237 of 2000
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA (Falling number)	389s	AACC 56-81B / NCH 1237 of 2000

PROPIEDADES REOLÓGICAS

TRABAJO (W)	280 x 10-4J	AACC 54-30A
RELACIÓN (P/L)	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.