



Las Harinas Industriales son elaboradas con trigos especialmente comprados para cumplir con altos estándares de calidad y rendimiento. Nuestros trigos son sometidos a un riguroso procesos de tipificación para posteriormente ser procesados en las distintas plantas productoras, obteniéndose harinas de gran calidad y estables en el tiempo. Contamos con una gran variedad de harinas para diferentes propósitos, como son: Harinas para Pan Francés, Pan Especial, Hallulla, Integral, Centeno, para Pastelería, Galletería y Harinas Intermedias.

## (0102688) HARINA INTEGRAL WGF BLANCA

Ingredientes Harina Integral.

### Características Físico-Química

Aspecto : Polvo de granulometría heterogénea, libre de materias extrañas.  
 Color : Crema con pintas de color café.  
 Sabor : Característico.  
 Olor : Característico.  
 Humedad : 15,0% máximo.  
 Cenizas : 1,5% máximo (Base 14,0% humedad)  
 Proteínas : 10,0% mínimo N x 5,7 (Base 14% humedad)  
 Fibra cruda : 1,5% máximo (Base 14% humedad)  
 Acidez : 0,3% máximo expresada como H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (Base 14% humedad)  
 Gluten húmedo\*: 25,0% mínimo  
 P/L : 1,5 - 2,5  
 Alveograma W : 200 - 270  
 Farinograma Absorción : 60,0% Mínimo

# FICHA TECNICA

Granulometría : Sobre malla 20 GG (850 u) : 1,0% máx.  
Sobre malla 40 GG (425 u) : 15,0% máx.  
Sobre malla 50 GG (300 u) : 10,0% máx.  
Sobre malla 120 GG (125 u): 30,0% máx.  
Bajo malla 120 GG (125 u) : 64,0% mín.

\* Análisis realizado con harina tamizada. Se utiliza fracción bajo malla N°80 (180 micrones).

## Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 50 g		
Porciones por envase: 1000		
<b>Energía(Kcal)</b>	328	164
<b>Proteínas(g)</b>	12,2	6,1
<b>Grasa Total(g)</b>	2,0	1,0
<b>Grasa saturados(g)</b>	0,5	0,3
<b>Grasa monoinsaturada(g)</b>	0,3	0,2
<b>Grasa poliinsaturada(g)</b>	1,1	0,6
<b>Grasa Trans(g)</b>	0,1	0,0
Colesterol (mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	65,3	32,7
Azúcares Totales(g)	1,6	0,8
Fibra dietaria(g)	8,9	4,5
Fibra soluble(g)	1,7	0,9
Fibra insoluble(g)	7,2	3,6
<b>Sodio(mg)</b>	< 35	< 35

(\* ) % en relación a la Dosis Diaria de Referencia

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

## Propiedades Saludables

No aplica.

## Envase

Sacos de papel.

## Presentación

Sacos de 50 kg. netos (base 15% humedad)

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.