



Harina Fina Mejorada Balmaceda

La harina Fina Mejorada está compuesta por: Harina de Trigo, Vitamina (según R.S.A. N° 350), peróxido de benzoílo (40 mg/kg máx.), ácido ascórbico y complejo enzimático.

Formulada para la elaboración de productos de panadería que requieran prolongados tiempos de fermentación.

- Usos: Marraqueta, flauta, chocoso, bocado de dama, peti pan.

Parámetros organolépticos	
Aspecto	Polvo fino, suelto y seco. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.
Color	Blanco a ligeramente amarillo característico.
Sabor/Aroma	Característico. Exento de sabor rancio, ácido o amargo.

Información de alérgenos	
Alérgeno	Contiene gluten (producto elaborado a base de trigo).
Grupo vulnerable	Celíacos, niños menores de 6 meses y ancianos con sistema inmunológico deprimido.

Parámetros Físico - Químicos		
Humedad	15%	Máximo
Cenizas	0.560 – 0.600%	
Color	3.0 – 3.5	
Almidón dañado	6.5 – 8.0% AACC	
Gluten húmedo	27.0 - 28.0%	
Gluten seco	9.0 – 9.5%	
Falling Number	250 segundos	Mínimo
Metales Pesados : Arsénico	0.5 mg/kg	Máximo
Mercurio	0.05 mg/kg	Máximo
Plomo	0.5 mg/kg	Máximo
Cadmio	0.5 mg/kg	Máximo
Cobre	10.0 mg/kg	Máximo
Selenio	0.3 mg/kg	Máximo
Zinc	100 mg/kg	Máximo

Parámetros Reológicos	
ALVEOGRAMA	
Trabajo (W) 10 ⁻⁴ Joules	260 – 280
Relación P/L	1.2 – 1.7
FARINOGRAMA	
Absorción de agua (%)	58.0 – 60.4
Desarrollo (min)	3.0 – 4.0
Estabilidad (min)	4.0 – 7.0
Decaimiento	40 - 80

Parámetros Microbiológicos		
	m	M
Mohos UFC/g	1.000	10.000
Levaduras UFC/g	500	5.000
Salmonella en 50 g UFC/g	0	-
Micotoxinas		
Aflatoxinas totales (ppb)	5	Máximo
Zearalenona (ppb)	200	Máximo
Ocratoxina (ppb)	5	Máximo
Deoxinivalenol (ppb)	750	Máximo

Información nutricional	100 g
Energía (kCal):	340
Proteína (g):	12
Grasa (g):	1.5
H. de Carbono (g):	69.7
Azúcares totales (g):	2.2
Fibra total (g):	2.5
Sodio (mg):	≤ 35

Envasado y almacenamiento	
Contenedor:	Sacos de polipropileno, papel kraft o camión granel.
Capacidad:	25 kg netos en saco, 15.000 o 20.000 kg netos a granel.
Condiciones de almacenaje:	Lugar fresco y seco; 20°C, 60% HR, con inspecciones regulares y rotación del producto.
Vida útil:	120 días