



### Harina Flor Balmaceda

La harina Flor 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.

Esta es una harina estándar de panificación, apta para diversos tipos de productos de panadería básica.

- Usos: Hallulla, marraqueta y para productos de elaboración doméstica.

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	0.650%	Máximo
Color	4.0 – 4.5	
Almidón dañado	6.0 – 7.5% AACC	
Gluten húmedo	24.0 - 27.0%	
Gluten seco	8.0 – 9.0%	
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

<b>Parámetros Reológicos</b>	
<b>ALVEOGRAMA</b>	
Trabajo (W) 10 <sup>-4</sup> Joules	230 – 260
Relación P/L	1.0 – 1.5
<b>FARINOGRAMA</b>	
Absorción de agua (%)	57.0 – 59.0
Desarrollo (min)	2.0 – 3.5
Estabilidad (min)	4.0 – 6.0
Decaimiento	40 - 100

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

<b>Información nutricional</b>	<b>100 g</b>
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

<b>Envasado y almacenamiento</b>	
Contenedor:	Sacos de polipropileno, papel kraft o camión granel.
Capacidad:	25, 10 y 5 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