



Harina Fuerte Especial Balmaceda

La harina Fuerte Especial es el producto de la molienda de más de 70% de trigos fuertes importados (CWRS, HRW, CPSR) y está compuesta además por; Vitaminas (según R.S.A. N° 350), peróxido de benzoílo (40 mg/kg máx.), ácido ascórbico y complejo enzimático.

Se usa en productos que requieren alto volumen y tolerancia en la fermentación. Ideal en procesos industriales por su buena consistencia de masa y mayor absorción de agua.

- Usos: Moldes de gran formato, panes multigranos, masas de pizza, panes precocidos y congelados.

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	0.600%	Máximo
Color	2.5 – 3.0	
Almidón dañado	5.0 – 7.0% AACC	
Gluten húmedo	31.0 – 34.0%	
Gluten seco	10.3 – 11.5%	
Falling Number	350 – 400 seg	
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	320 – 400
Relación P/L	0.9 – 1.4
FARINOGRAMA	
Absorción de agua (%)	60.0 – 62.0
Desarrollo (min)	5.0 – 8.0
Estabilidad (min)	8.0 – 15.0
Decaimiento	0 - 40

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