



### Harina Integral

Producto integral elaborado a partir de la molienda de grano de trigo de la especie Triticum aestivum sp. Vulgare, previa separación de las impurezas, el cual contiene todas las partes del grano; salvado, germen y almidón. Nuestra Materia prima es sometida a un tratamiento microbiciada con el fin de garantizar su inocuidad.

Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería ricos en fibra.

- Uso industrial: Pan de molde, frica, hallulla y panes rústicos.

Parámetros organolépticos	
Aspecto	Trigo triturado conteniendo todas las partes del grano, salvado, germen y almidón. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.
Color	Café claro con zonas blancas.
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	1.50%	Máximo
Gluten húmedo	23.0 – 26.0%	
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

Granulometría	
Rechazo sobre malla 1110 µm (20 GG)	7.0 – 14.0 %
Rechazo sobre malla 684 µm (32 GG)	14.0 – 20.0 %
Rechazo sobre malla 330 µm (60 GG)	6.0 – 10.0 %
Rechazo sobre malla 140 µm ( 7xx)	5.0 – 12.0 %
Fondo	45 - 60 %

<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):	288
Proteína (g):	13.6
Grasa (g):	2.5
H. de Carbono (g):	53.2
Azúcares totales (g):	3.8
Fibra total (g):	15.5
Sodio (mg):	≤ 35

<b>Envasado y almacenamiento</b>	
Contenedor:	Sacos de polipropileno o papel kraft.
Capacidad:	25 kg netos.
Condiciones de almacenaje:	Lugar fresco y seco; 20°C, 60% HR, con inspecciones regulares y rotación del producto.
Vida útil:	120 días