

1-COMPOSICIÓN

Harina trigo 100% libre de impurezas y materias extrañas, tales como blanqueantes y conservantes. Asimismo libre de insectos y parásitos.

2-PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1º.Limpieza del trigo maduro, entero y sano.
- 2º.Acondicionamiento del trigo con agua.
- 3º.Molturación y separación del salvado hasta la obtención de la harina.

3-ENVASE

Sacos de papel de 25 y 50 Kg y a granel camiones cisterna.

4-CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En sitio fresco, seco y aislado del suelo.

5-VIDA DEL PRODUCTO

Tres Meses.

6-CARACTERÍSTICAS FISIO-QUIMICAS

Variables	Mínimo	Máximo
Humedad		15%
Proteína (Nx5.7)s.s.s.	10%	
Cenizas (s.s.s.)		0.60%
Gluten Húmedo	26%	
Gluten Seco	7,5%	
Absorción de agua	52%	
Falling Number	290 s	380 s
W	130	145
P/L	0,30	0,50

7-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Variables	
Recuento total	Inferior a 100.000 c/gr
Mohos y levaduras	Inferior a 10.000 c/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Escherichia coli	Ausencia en 1 gr

