

Harina de Trigo

Denominación:

Harina de Trigo tipo I "000" – Enriquecida según Ley de Fortificación RDC 344/02

Marca:

BRAND DESIGNATION R.N.E.: 00000000771 R.N.P.A.:

Tipificación comercial:

Producto obtenido de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo. Polvo fino, homogéneo e impalpable, sin grumos; olor, color y sabor característicos.

Ingredientes:

Harina de trigo tipo "000" enriquecida según Ley de Fortificación RDC 344/02, INS 1100, INS 928, INS 300, hierro y ácido fólico.

Ausencia de:

Partículas extrañas, partículas metálicas, insectos.

Características físico-químicas.

	Método	Lim. Min.	Lim. Max
Humedad (%)	He Life (Pfeuffer)	12.9	14.0
Seco	IRAM 15864	28.5	34.5
Falling numbers (seg)	IRAM 15862	390	550
Cenizas (%bs)	IRAM 15851	0.68	0.70
Alveograma P/L W (10 ⁻⁴ Julios) le (%)	IRAM 15857 Metodo Chopin	0.9 62	1.6 73

Harina de Trigo

Información nutricional

Porción de 50 gr.	Cantidad por porción	% VD*	100 gr.
Valor energético	165 kcal = 693 kJ	8 %	330 kcal = 1385 kJ
Hidratos de carbono Carbohidratos	35 gr	12 %	70 gr
Proteínas	5 gr	7 %	10 gr
Grasas totales	0.5 gr	1 %	1 gr
Grasas saturadas	No contiene		No contiene
Grasas Trans	No contiene		No contiene
Fibra alimentaria	2 gr	8 %	4 gr
Sodio	0 mg	0 %	0 mg
Hierro	2.1 mg	15 %	4.2 mg
Vitamina A	0.31 mg	26 %	0.63 mg
Vitamina B	0.06 mg	5 %	0.13 mg
Niacina	0.65 mg	4 %	1.30 mg
Acido folico	75 mg	31 %	150 mg

Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal. u 8400 kJ.

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades energéticas

Parámetros microbiológicos

Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	2.10 ⁵
Coliformes totales a 37°C (NMP/g)	500
Bacterias colifecales (UFC/g)	10
Escherichia coli (0.1g)	Ausencia
Salmonella (25 g)	Ausencia
Staphylococcus aureus coagulosa positiva (0.01 g)	Ausencia
Hongos y levaduras (UFC/g)	10 ⁴

Harina de Trigo

Información del envase:

- Tipo de envase:
Bolsas plásticas de polipropileno en bolsas de 25 o 50 kg.
- Información del rótulo:
Producto – Marca - RNE – RNPA – Fecha de Elaboración / Lote – Vencimiento –
Conservación – Industria Argentina – Contenido Neto.

Conservación:

Conservar en lugar ventilado, fresco y seco (Máx. 40° C y 60 % de humedad) y al abrigo de la luz solar directa. Las bolsas deben permanecer sobre pallets sanitarios o en su defecto sobre pallets de madera cubiertos con cartón.

Período de aptitud:

Consumir preferentemente antes de los 180 días de la fecha de elaboración.