



Tipo "000" - PANADERA

Presentación:

Envases de polipropileno por 25 kgs.

Ficha técnica

Características Físico Químicas

Humedad	Máx. 15
Cenizas (% sss)	Máx. 0,67
Gluten húmedo (%)	25 - 28
Falling Number (seg)	280 - 400
W	250 - 380
P/L	1.0 - 1.4

Aditivación: harina aditivada con núcleo vitamínico según la reglamentación vigente.

Dto. Nº 130-006.

Propiedades y usos

Esta harina se caracteriza por ser el producto de una cuidadosa clasificación y selección del trigo de la mejor calidad y mayor contenido proteico. Desarrollo normal en los distintos procesos de panificación logrando así productos de elevado volumen específico, corteza crocante y buen color; migas de estructura uniforme que conservan la frescura inicial por más tiempo.

Es una harina de gran versatilidad que se adapta a la mayoría de los métodos de panificación: fermentaciones largas (Método Tablas) y fermentaciones cortas (Método directo y Semirecto).



Ingredientes

Harina enriquecida Ley N 25630

Nutrientes	Forma del compuesto	Nivel adición - mg/kg
Hierro	Sulfato Ferroso	30,0 (como Fe elemental)
Ácido Fólico	Acido Fólico	2,2
Tiamina (B1)	Mononitrato de tiamina	6,3
Riboflavina (B2)	Riboflavina	1,3
Niacina	Nicotinamida	13

Información nutricional

Por 50g. de harina - medida casera

Descripción	Cantidad	%VD*
Valor energético (Kcal)	167,00	9,00
Carbohidratos	36,00	12,00
Proteínas (grs)	4,50	6,00
Grasas totales (grs)	0,80	1,00
Grasas saturadas (grs)	0,00	0,00
Grasas trans (grs)	0,00	0,00
Fibra alimentaria (grs)	1,50	6,00
Sodio (mg)	0,00	0,00
Hierro (mgrs)	1,50	11,00
Niacina (mgrs)	0,65	4,00
Tiamina (mgrs)	0,32	26,00
Ácido fólico (mgrs)	0,11	28,00
Riboflavina (mgrs)	0,07	5,40

* % valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal

Almacenaje

Mantener en lugar fresco y seco.