

1. Descripción

"Con la denominación de Harina, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio". **(Cap IX Art. 661 - Resolución 167, 26.1.82)**

La harina Mas Pan es una harina de alto contenido de gluten, elaborada con trigo seleccionados.

En la harina, el gluten es la clave para la producción satisfactoria de productos panificados.

Durante el amasado, el gluten forma una red elástica que tiene la propiedad de retener los gases producidos durante la fermentación y en el horno se expande hasta formar la estructura rígida final del producto.

2. Características Físico Químicas

Humedad	15.0 % máx.
Gluten	26 % mín.
Cenizas	0.65 % máx.
Falling Number	300 seg.mín.
W	280 mín
P/L	0.8 – 1.6
ABS	58% mín
Estabilidad	12 mín

3. Contenido de Micotoxinas (Cap. III Art. 156 quater CAA)

DON	<1000 uk/kg
Ocratoxina	<3 ug/kg

4. Características Sensoriales

Aspecto	Polvo fino
Color	Crema
Olor	Suave a cereal

5. Características Microbiológicas (Cap IX Art. 661 bis CAA)

Recuento de Aeróbios mesófilos	n=5 c=2	m=100.000
		M=1.000.000 ufc/g
Recuento Coliformes	n=5 c=2	m=100
		M=1.000 ufc/g

<i>Copia Nº</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
930	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 21/07/2020	21/07/2020	21/07/2020 11:37

Recuento de Hongos y levaduras	n=5 c=2	m=3.000
		M=10.000 ufc/g
Recuento presunto Bacillus Cereus	n=5 c=1	m=1.000
		M=10.000 ufc/g

6. Contaminantes Inorgánicos (Cap. III Art. 156 CAA, Resolución Conjunta 116/2012 y 356/2012)

Arsénico	<0.20 mg/kg
Plomo	<0.20 mg/kg
Cadmio	<0.20 mg/kg

7. Composición

Harina de trigo Mas Pan, mejoradores y núcleo vitamínico. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, PUEDE CONTENER SOJA.

Mejoradores Permitidos para Harina de Trigo (Cap XVIII CAA GMC N°019/93)

Ácido ascórbico	INS 300
Amilasa	INS 1100
L. Cisteína	INS 920
ADA	INS 927a
Peróxido Benzoilo	INS 928

Núcleo Vitamínico según Ley 25.630

B1	Mononitrato de Tiamina	6.3mg/kg
B2	Riboflavina	1.3mg/kg
Niacina	Nicotinamida	13mg/kg
Folato	Ácido Fólico	2.2mg/kg
Hierro	Sulfato Ferroso	30mg/kg

8. Información Nutricional

Copia N°	Preparó	Aprobó
930	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha		
21/07/2020	21/07/2020	21/07/2020 11:37

Porción: 50 gr.

%VDR (*)

Valor Energético: 170 Kcal/ 714 kJ

9%

Nutriente	Cantidad	%VDR (*)
Carbohidratos	36 g	12%
Proteínas	5,6 g	7%
Grasas Totales	0,5 g	1%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	0%
Fibra Alimentaria	1,4 g	6%
Sodio	27 mg	1%

(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.- u 8400 Kj.

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

9. Forma de Presentación

Bolsas de papel multipliego de 25 y 50 kg palletizadas, Strichadas.

Big bags de polipropileno de 425, 500, 1000 y 1250 kg; palletizados, strichados.

Tolvas a granel.

10. Uso Previsto

Producto destinado a personas sanas, no celíacas.

Panificación, pastelería, fideería / Ligante, etc. Uso industrial exclusivo.

11. Instrucciones de Uso

Los niveles óptimos de uso varían con el producto y el método de producción.

12. Etiquetado

Ver rótulo anexo.

13. Vida Util

Seis (6) meses en lugares frescos, secos y libres de olores.

14. Certificaciones

<i>Copia N°</i> 930	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 21/07/2020	Mariana Beltramini 21/07/2020	Horacio Puppetti 21/07/2020 11:37

HALAL
ISO 22.000

SAP: 1200075 – 1200290
RNPA: 21-031990

Producto libre de Organismos Genéticamente Modificados (GMO Free) y fabricado bajo un Sistema de Gestión certificado ISO 22.000.

Semino es una marca registrada de Molinos Juan Semino S.A. La información y las recomendaciones contenidas en este boletín técnico están basadas en nuestra experiencia y análisis, y se considera que es información precisa y confiable. Sin embargo las mismas sirven solo a modo de guía y se presentan de buena fe para el beneficio de nuestros clientes, no brindándose ninguna garantía implícita o explícita, con respecto a la infracción de patentes, o los riesgos incurridos directa o indirectamente por el uso de nuestros productos. Consultar la legislación vigente de acuerdo al país de consumo. Molinos Juan Semino S.A. se reserva el derecho de cambiar la información de este boletín sin previo aviso.

COPIA CONTROLADA

<i>Copia N°</i> 930	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 21/07/2020	Mariana Beltramini 21/07/2020	Horacio Puppetti 21/07/2020 11:37



COPY

IDA

Copia Nº	Preparó	Aprobó
930	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha	21/07/2020	21/07/2020 11:37
21/07/2020		