

HARINA DE TRIGO
FICHA TECNICA

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 e insectos.

Características físico-químicas.

	Método	Limita Min.	Limita Max.
Humedad (%)	HE LIFE (PFEUFFER)	12.9	14.0
Seco	IRAM 15864	28.5	34.5
Falling Number (seg)	IRAM 15862	390	550
Cenizas (% BS)	IRAM 15851	.68	.70
Alveograma P/L W (10⁻⁴Julios) Ie (%)	IRAM 15857	0.9	1.6
	Método del fabricante	260	450
	Chopin	62	73

Información nutricional

Porción de 50 g. Cantidad por porción.		% VD*	100 g
Valor energético. energía valor	165 kcal = 693 kJ	8 %	330 kcal = 1385 kJ
Hidratos de Carbono. carbohidrato	35 g	12 %	70 g
Proteínas.	5 g	7 %	10 g
Grasas Totales.	0.5 g	1%	1 g
Grasas Saturadas.	No contiene		No contiene
Grasas trans.	No contiene		No contiene
Fibra Alimentaria.	2 g	8 %	4 g

Sodio.	0 mg	0 %	0 mg
Hierro.	2.1 mg	15 %	4.2 mg
Vitamina B1	0.31 mg	26 %	0.63 mg
Vitamina B2.	0.06 mg	5 %	0.13 mg
Niacina.	0.65 mg	4 %	1.3 mg
Ácido Fólico;	75 mcg	31 %	150 mcg
*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

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.