

<p>CARACTERÍSTICAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✘ HARINA DE TRIGO TODO USO PARA PANADERIA SACO X 50 KG ✘ ✘ La harina panadera se obtiene de la molienda de trigos sanos y limpios. Ni la materia prima, ni los productos intermedios, ni el producto terminado han estado en contacto con minerales ni sustancias ajenas a la molienda de trigo. ✘ Proceso de elaboración: Molienda. ✘ Olor: Característico a harina ✘ Color: blanco cremoso ✘ Apariencia: polvo fino libre de grumos y material extraño ❖ Características Físico-químicas <table border="1" data-bbox="898 577 1299 808"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Parámetros</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>Max. 15.0 %</td> </tr> <tr> <td>Gluten seco</td> <td>9 - 10.5 %</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ✘ Presentación: saco por 50 kg ✘ Envase: saco de papel ✘ Vida Útil: 6 meses de vida útil <p>Almacenamiento: almacenar en un lugar limpio, fresco y limpio</p>	Características	Parámetros	Humedad	Max. 15.0 %	Gluten seco	9 - 10.5 %
Características	Parámetros						
Humedad	Max. 15.0 %						
Gluten seco	9 - 10.5 %						
<p>PRESENTACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SACO X 50 KG 						

