

CARACTERÍSTICAS

* 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**

Características	Parámetros
Humedad	Max. 15.0 %
Gluten seco	9 - 10.5 %

* **Presentación:** saco por 50 kg

* **Envase:** saco de papel

* **Vida Útil:** 6 meses de vida útil

Almacenamiento: almacenar en un lugar limpio, fresco y limpio