

CATALOGO HARINAS DE TRIGO

TIPO: CÚSPIDE

DESCRIPCIÓN:

- Harina de trigo obtenido de la molienda del trigo del grano maduro, entero, sano y seco del género Triticum, de las especies T. Vulgare, T. Compactarum o mezcla de éstas. Trigo en estado limpio y sano, eliminando gran parte del salvado y germen. El resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.
- País de origen: México.

COMPOSICIÓN:

Harina de Trigo	Principal ingrediente empleado para panificación y poder incorporar los demás ingredientes.
Ácido Ascórbico	Función Reológica
Enzimas (Aspergillus Orizae)	Agente Madurador
Peróxido de Benzoilo	Agente Blanqueador
Hierro	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)
Ácido Fólico	Enriquecer como valor nutrimental (2 mg/ kg)
Tiamina (vitamina B1)	Enriquecer como valor nutrimental (5 mg/ kg)
Riboflavina (vitamina B2)	Enriquecer como valor nutrimental (3 mg/ kg)
Niacina (vitamina B3)	Enriquecer como valor nutrimental (35 mg/ kg)
Zinc	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)



PARÁMETROS FÍSICOS / QUÍMICOS

Humedad %	Máximo: 15.0
Proteína %	Mínimo: 11.0
Cenizas %	Máximo: 0.7
Número de caída (segundos)	Mínimo: 250
Gluten Húmedo (%)	Mínimo: 25
Gluten Seco (%)	Mínimo: 8.5

PRINCIPALES USOS

- Panadería artesanal
- Pizzas y Tortillas de harina
- Pastelería fina
- Pan árabe
- Pan dulce.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto. El producto debe estibarse separado por lo menos 30cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores.

VIDA ÚTIL

- El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por 8 meses a partir de la fecha de fabricación.

TIPO: GRANO DE ORO

DESCRIPCIÓN:

- Harina de trigo obtenido de la molienda del trigo del grano maduro, entero, sano y seco del género Triticum, de las especies T. Vulgare, T. Compactarum o mezcla de éstas. Trigo en estado limpio y sano, eliminando gran parte del salvado y germen. El resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.
- País de origen: México.

COMPOSICIÓN:

Harina de Trigo	Principal ingrediente empleado para panificación y poder incorporar los demás ingredientes.
Ácido Ascórbico	Función Reológica
Enzimas (<i>Aspergillus Orizae</i>)	Agente Madurador
Peróxido de Benzoilo	Agente Blanqueador
Hierro	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)
Ácido Fólico	Enriquecer como valor nutrimental (2 mg/ kg)
Tiamina (vitamina B1)	Enriquecer como valor nutrimental (5 mg/ kg)
Riboflavina (vitamina B2)	Enriquecer como valor nutrimental (3 mg/ kg)
Niacina (vitamina B3)	Enriquecer como valor nutrimental (35 mg/ kg)
Zinc	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)



PARÁMETROS FÍSICOS / QUÍMICOS

Humedad %	Máximo: 15.0
Proteína %	Mínimo: 11.5
Cenizas %	Máximo: 0.7
Número de caída (segundos)	Mínimo: 250
Gluten Húmedo (%)	Mínimo: 25
Gluten Seco (%)	Mínimo: 8.5

PRINCIPALES USOS

- Pan Francés
- Bizcochería fina
- Hojaldres
- Pizzas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto. El producto debe estibarse separado por lo menos 30cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores.

VIDA ÚTIL

- El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por 8 meses a partir de la fecha de fabricación.

TIPO: SAN BLAS

DESCRIPCIÓN:

- Harina de trigo obtenido de la molienda del trigo del grano maduro, entero, sano y seco del género Triticum, de las especies T. Vulgare, T. Compactarum o mezcla de éstas. Trigo en estado limpio y sano, eliminando gran parte del salvado y germen. El resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.
- País de origen: México.

COMPOSICIÓN:

Harina de Trigo	Principal ingrediente empleado para panificación y poder incorporar los demás ingredientes.
Ácido Ascórbico	Función Reológica
Enzimas (Aspergillus Orizae)	Agente Madurador
Peróxido de Benzoilo	Agente Blanqueador
Hierro	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)
Ácido Fólico	Enriquecer como valor nutrimental (2 mg/ kg)
Tiamina (vitamina B1)	Enriquecer como valor nutrimental (5 mg/ kg)
Riboflavina (vitamina B2)	Enriquecer como valor nutrimental (3 mg/ kg)
Niacina (vitamina B3)	Enriquecer como valor nutrimental (35 mg/ kg)
Zinc	Enriquecer como valor nutrimental (40 mg/ kg)



PARÁMETROS FÍSICOS / QUÍMICOS

Humedad %	Máximo: 15.0
Proteína %	Mínimo: 11.5
Cenizas %	Máximo: 0.7
Número de caída (segundos)	Mínimo: 250
Gluten Húmedo (%)	Mínimo: 25
Gluten Seco (%)	Mínimo: 8.5

PRINCIPALES USOS

- Pan Francés
- Bizcochería fina
- Hojaldres
- Pizzas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto. El producto debe estibarse separado por lo menos 30cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores.

VIDA ÚTIL

- El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por 8 meses a partir de la fecha de fabricación.