

MOLINOS ARARAT



HARINA000 DE TRIGO CANDEAL ó

SEMOLIN DE TRIGO CANDEAL

ARARAT

1. ORIGEN: SEMOLIN de Trigo Candeal, elaborado 100% con Trigo Candeal. Es el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola fina y la harina obtenido por la rotura industrial del Triticum durum.

Debe responder a la siguiente granulometría:

● **Malla 66/64 (250 micrones): residuo nulo**

● **Malla 12 XX (100 micrones): residuo 90%**

Este producto se rotulará: Semolín o Semolín de trigo Candeal".

2. Humedad: 13%

3. Cenizas: 1,58

4. Falling: 518

5. Farinograma:

Tiempo de desarrollo: 2min.

Estabilidad: 7,5min.

Aflojamiento: 47,5UF

Absorción: 61ml/100g

Cifra valorimétrica: 46

Fuente: INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial

6. CALIDAD: Trigo Candeal puro, libre de defectos, materias extrañas, impurezas o aditivos. Ausencia de insectos vivos o muertos, larva y/o huevos.

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

8. PARAMETRO	NORMAL
Sustancias Extrañas	No Contiene
Materia Colorante	No Contiene / Natural
CARACTERISTICAS MICROSCOPICAS	Elementos propios.
COLOR	AMARILLO CLARITO
SABOR Y OLOR	CARACTERISTICO
ESTADO DE CONSERVACION	BUENO

8. CONSERVACION Y VIDA UTIL DEL PRODUCTO:

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

Vida Útil: 4 meses desde su elaboración.