



Producto

NIFRAFLOW HT

HARINA DE TRIGO

El NIFRAFLOW HT es el polvo más o menos fino que se obtiene de la molienda del grano seco de TRIGO, con la que se elaboran muchos preparados alimenticios. Una de las principales ventajas de esta harina en comparación con harinas de trigo, cebada, centeno etc., es la escasez de gluten la cual la hace ideal para el preparado de alimentos especiales para personas intolerantes al gluten. Sin embargo sus principales usos se dan en la panadería donde es mezclada con otras harinas, para la producción de harinas especiales para panificación y otros alimentos. También tiene diversas aplicaciones en la elaboración de pastas alimenticias, galletas, etc.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

PARAMETRO	ESPECIFICACIONES
HUMEDAD (%)	15% MAX
PROTEÍNA (%)	12% MAX
CENIZAS (%)	1.0% MAX

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

APARIENCIA	POLVO FINO
COLOR	AMARILLO / CREMA
OLOR	CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETRO	ESPECIFICACIONES
MESOFILOS	10,000 UFC/g MAX
COLIFORMES	150 UFC/g MAX
HONGOS	1,000 UFC/g MAX
LEVADURAS	1,000 UFC/g MAX
E. COLI	AUSENTE



MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

Debe evitarse generar nubes de polvo. Su almacenamiento debe ubicarse en un área fresca y seca, alejada de fuentes de calor y lejos de productos de olores fuertes. Bajo las condiciones ya mencionadas los sacos cerrados de almidón tienen una vida de anaquel indefinida, sin embargo, se recomienda no almacenar por más de 3 años.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL.

Saco de papel kraft de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de humedad, polvos, insectos, roedores y olores extraños.