Nombre: Harina Especialidad Fuerza Pizza Receta Italiana

Marca: Molino Yanine

Descripción: harina especial de fuerza alta para uso profesional, elaborada con una selección de trigos importados de altísimo contenido de proteína y gran fuerza, proporcionando a la mezcla final una gran capacidad de absorción de agua y permitiendo largos tiempos de fermentación. Este producto no contiene aditivos ni blanqueadores, y no requiere uso de mejoradores ya que sus características naturales facilitan el proceso de amasado, estirado, corte y formado, entregando una mayor tolerancia a la fermentación y al trabajo mecánico de las masas, y una gran extensibilidad para el estirado de las pizzas.

Ingredientes: harina de trigo, complejo vitamínico según artículo 350 R.S.A.

Usos: esta harina está especialmente formulada para la elaboración de la pizza napolitana tradicional y contemporánea, cuya preparación requiere altos porcentajes de hidratación y largos tiempos de fermentación, dando como resultado una masa extensible y resistente para el formado de la pizza, y logrando el característico borde alto y crujiente denominado "Cornicione".

Almacenamiento: mantener en envase cerrado, en un ambiente fresco, seco y ventilado.

Duración: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Presentación: producto envasado en formato de 1, 5 y 25 kilogramos en envase de papel.

Características Físico – Químicas:

Humedad	< 15 %
Gluten Húmedo	28.0 – 32.0 %
Gluten Seco	9.7 – 10.7%
Proteína	13.0 – 14.0 %
Falling Number	300 – 500 seg.
Cenizas	< 0.65 %
Granulometría (bajo tela 125 micrones)	83.0 – 85.0 %

Características Reológicas:

W (Fuerza)	360 – 420 J
P (Tenacidad)	60 – 90 mm
L (Extensibilidad)	100 –120 mm
P / L	< 0.9

Características Organolépticas:

Apariencia:	Polvo fino homogéneo, exento de materias extrañas.
Color:	Blanco marfil.
Olor:	Característico, libre de aromas extraños.
Sabor:	Característico, exento de sabores extraños.

Declaración de Alérgenos:

Alérgeno:	Contiene gluten, producto elaborado a base de trigo.
Grupos Vulnerables:	Celiacos, niños menores de 6 meses de edad.

Análisis Microbiológico:

Muestra	Salmonella en 50 g	Mohos UFC/g	Levaduras UFC/g
Harina	Ausencia	1.5×10^2	< 10

*resultado dentro de los parámetros establecidos en R.S.A. Art. 173, grupo 5.1

Elaborado por: Jefe Aseguramiento de Calidad	Aprobado por: Gerente General
Victor Aroca	**Andrés Yanine**