

	Especificaciones del producto	AC-FT02
	HARINA DE ARVEJA MICRONIZADA SOLVID NATUR	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Página 1 de 2

Ingredientes: Granos convencionales de arveja amarilla.

Usos: Galletitas, pastas, cargas amiláceas, productos libres de gluten, sopas, salsas, alimentos vegetarianos/veganos. Mejorador de la fermentación de harina de trigo.

Características sensoriales:

Gusto: Arveja levemente tostada

Color: Crema – marrón muy suave – amarillo suave

Olor: Tostado suave – arveja cocida

Características físico químicas:

Valor energético *325 kcal/100g aprox

Carbohidratos *48-50 %

Proteínas *24-26 %

Grasas totales *2.0-3.0 %

Fibra alimentaria *5.0-7.0 %

Humedad 9.0 % max

Cenizas *2.0-3.5%

Absorción de agua 1:1

*Los valores referidos son en base seca

	Especificaciones del producto	AC-FT02
	HARINA DE ARVEJA MICRONIZADA SOLVID NATUR	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Página 2 de 2

Granulometría:

- Molienda gruesa tamiz 900 micrones pasa 96%
- Molienda intermedia tamiz de 210 micrones pasa 98%
- Molienda extrafina tamiz de 100 micrones pasa 98%

Características Microbiológicas:

Recuento de microorganismos aerobios totales (UFC/g)	$< 10^5$
Recuento de coliformes totales (UFC/g)	< 100
Escherichia Coli	Negativo en 50 g
Hongos y levaduras (UFC/g)	$< 10^4$
Salmonella S.P.	Negativo en 50 g

Envase: Bolsas de papel con polietileno interior de 25 kilos o big bags de 500 Kg y 1000 Kg.

Conservación: No exponer a lluvia, altas temperaturas e insectos. Almacenar en lugar limpio y seco.

Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

