	Especificaciones del producto	AC-FT04
	HARINA DE ARVEJA MICRONIZADA SOLVID NATUR PLUS	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Páginas: 1 de 2

Ingredientes: Granos convencionales de arveja amarilla.

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

Características sensoriales:

Gusto: Arveja levemente tostada

Color: Crema – amarillo muy suave – beige muy claro

Olor: Tostado suave – arveja cocida

Características físico químicas:

Valor energético *330 kcal/100g aprox

Carbohidratos *48-50 %

Proteínas *24-27 %

Grasas totales *2.0-3.0 %


Fibra alimentaria *6.0-8.0 %

Humedad 9.0 % max

Cenizas *2-3.5%

Absorción de agua 1:4.5

*Los valores referidos son en base seca

	Especificaciones del producto	AC-FT04
	HARINA DE ARVEJA MICRONIZADA SOLVID NATUR PLUS	Versión: 001 Fecha: 09/03/2020 Páginas: 1 de 2

Granulometría:

Molienda tamiz de 255 micrones pasa 93%

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 kg y 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.

