

● Características físico químicas

Proteínas (Nx5.7) b.s.	75.0	%máx.
Materia Grasa extraíble con éter b.s.	1.5	%máx.
Cenizas b. s.	1.5	%máx.
Humedad	10	%máx.
pH	5.0	mín.
Granulometría	99% min. pasa por malla 50 ASTM	
Granulometría	97 % min. pasa por malla 80 ASTM	

● Características físico químicas

Color	Crema
Olor y sabor	Suaves a cereal
Aspecto	Polvo fino corredizo

● Características Microbiológicas

Recuento de Aeróbios mesófilos	Máx. 50.000 ufc/g
Recuento Coliformes	Máx. 100 ufc/g
Hongos y Levaduras	Máx. 1.000
Escherichia Coli	ausencia en 1g
Rto. de Staphylococcus aureus	ausencia en 0.1g
Salmonella	ausencia en 25g

● Acción funcional

El gluten es la fracción protéica del trigo insoluble en agua.

el proceso de separación no involucra prodctos químicos y solo se utiliza agua potable.

El gluten así extraído es sometido a un proceso especial de secado en condiciones tales que el producto conserva sus propiedades naturales (vitalidad).

La "vitalidad" es la capacidad del gluten de trigo para formar una masa viscoelástica cuando está completamente hidratado, esto lo distingue de cualquier otra proteína vegetal, que permite la panificación de la harina de trigo.

Coayudante alimentario. Uso industrial exclusivo.

instrucciones de uso:

Los niveles óptimos de uso varían con el producto y el método de producción.

Forma de presentación:

Bolsas de papel multipliego de 25 kg palletizadas, strichadas.

Vida útil:

24 meses en lugar fresco, seco y libres de olor.

Certificaciones:

kosher - Halal.

GLUTEN ALVOL

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)

Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora

Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692