



FICHA TÉCNICA HARINA DE GARBANZO

Descripción General

Materia prima industrial a base de garbanzo (99,9% Garbanzo) Cicer arietinum.
Pureza: 99,9%, libre de elementos extraños.

Ingredientes

100% Harina de garbanzo libre de gluten (<3ppm Alergeno Gluten)

Características Físicas

- Color: Beige
- Olor: Característico
- Textura: Harina
- Tamaño Partícula (Mesh): Max.9% >80mesh
- Elementos Extraños: Libre Humedad (H°): 12%
- Pureza: 99.9%

Parámetros Microbiológicos

- Levadura y Moho: < 4000 UFC/g
- Coliformes totales: <250 UFC/ gE.
- Coli: Ausente en 25 Gr
- Salmonella: Ausente en 25 Gr