

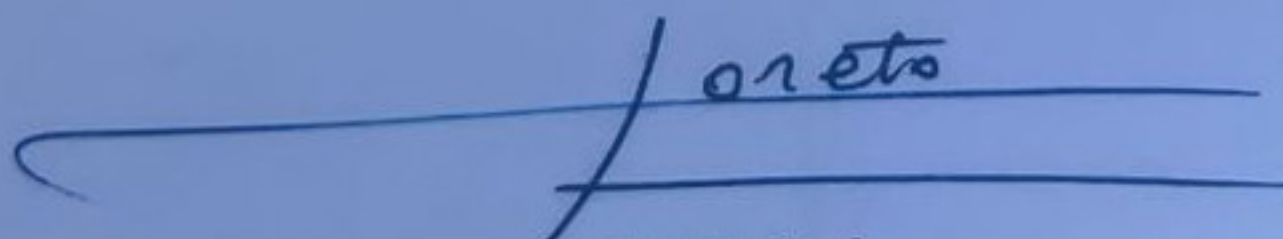
Cliente Telepizza  
At. Paula Borquez

Harina Telepizza

FECHA	10-ene-25
-------	-----------

Fecha Producción/ Lote	11-dic-24	
Fecha de Vencimiento	10-abr-25	
Camión (Granel)	3	
<b>ANALISIS</b>	<b>Estándar</b>	<b>Resultados</b>
Aspecto	Blanco marfil, ligeramente amarillenta. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos.	Cumple
Textura	Polvo fino, suelto y seco	Cumple
Alergénos	Gluten	Contiene
Humedad (%)	14,0 - 15,0	14,05
Cenizas (B. 14%)	0,62% máx.	0,545
% Gluten Húmedo	30 mín.	32,50
% Gluten seco	10 Mínimo	10,70
% Gluten Index	90 Mínimo	98,00
Proteínas N x 5,7 base 14% (%)	13 mín.	13,05
FN (seg.)	250 mín.	427
% Acidez expresado como H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (base 14%)	0,250 Máximo	0,195
% Almidón dañado	5,0 - 8,0	5,04
<b>ALVEOGRAMA</b>		
P/L	0,8 - 1,1	0,81
W	320 mín.	325
<b>FARINOGRAMA</b>		
Absorción (%)	58 - 64	58,10
Tpo. Desarrollo (minutos)	3,0 - 8,0	4,30
Estabilidad (minutos)	10,0 - 19,0	13,00
<b>Microbiología (Según RSA M)</b>		
Mohos (ufc/g)	10 <sup>4</sup> Máximo	70
Levaduras (ufc/g)	5 x 10 <sup>3</sup> Máximo	30
Salmonella en 50 grs.	0	Ausente

Observaciones:



Loreto Cerda  
Coordinadora Técnica de Laboratorio



CHOPIN Technologies  
20 avenue Marcellin Berthelot  
92390, Villeneuve-la-Garenne, FRANCE  
+33 1 41 47 50 33

CHOPIN Technologies  
20 avenue Marcellin Berthelot  
92390, Villeneuve-la-Garenne, FRANCE  
+33 1 41 47 50 33

Protocolo : Alveografo HC  
Nombre de archivo : 2412110103[8993]  
Nombre de ensayo : TELEPIZZA 11/12/24  
Comentarios : CV

Fecha y hora del ensayo : 11/12/2024 10:13:31  
Nombre de cliente : CHOPIN Technologies  
Producto : Harina de trigo industrial  
S/N : 164  
A : 1.4.0

**Temperatura**

Agua : 19,5 °C  
Amasadora : 23,8 °C  
Cámara de reposo : 25,1 °C  
Cámara de Alveo : 20,5 °C

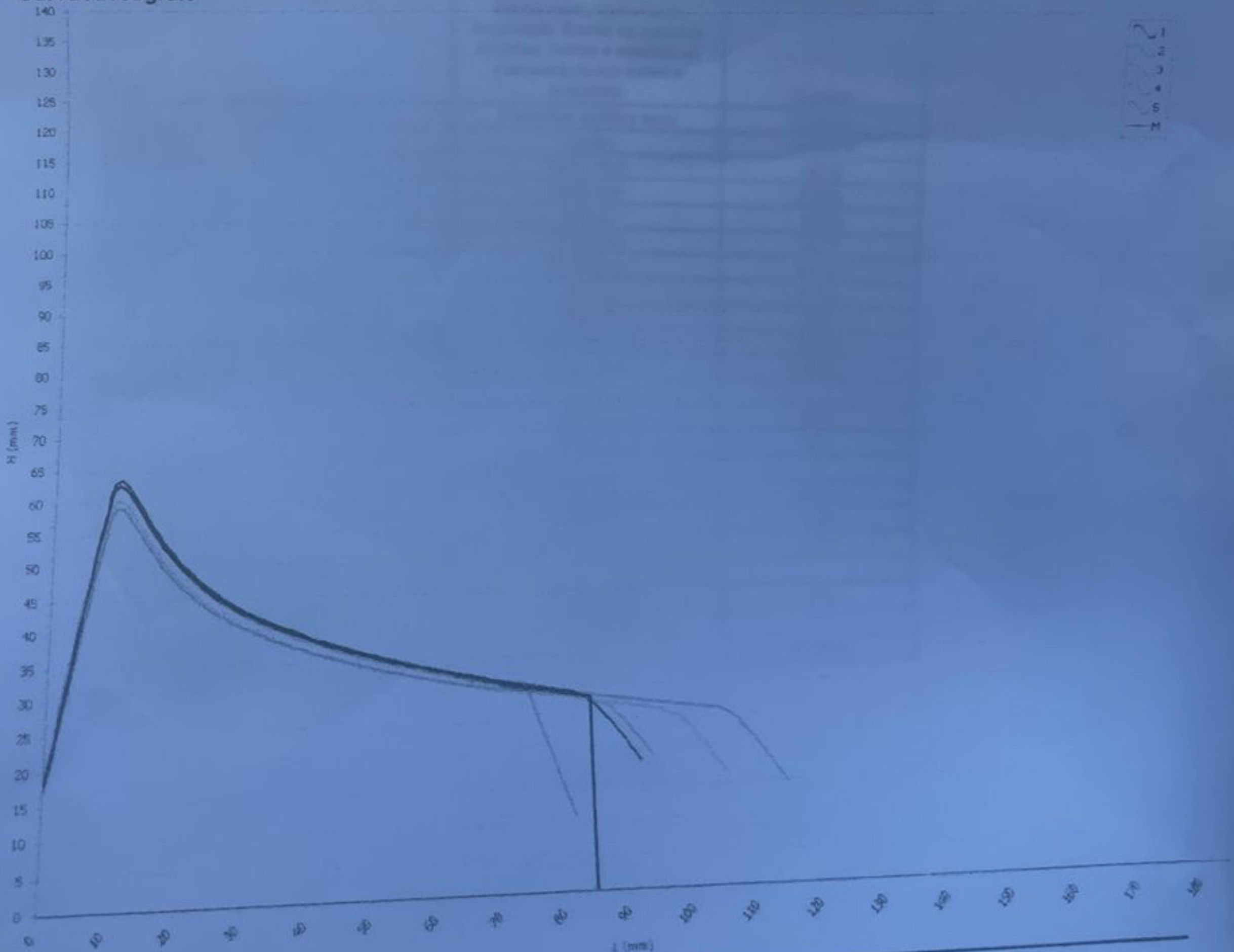
**Parámetros**

Higrometria : 62 % porcentaje  
Humedad : 14,05 % porcentaje  
Hidratación : 50 % porcentaje  
Base de hidratación : B15% H2O  
Cantidad de agua : 129,19 mL  
Peso de harina : 250 g

**Resultados estándar**

P : 69 mmH2O  
L : 86 mm  
G : 26,2  
W : 325 10-4J  
P/L : 0,81  
le : 61,5 %

**Curva Alveógrafo**



2024  
11/12/24