DEPARTAMENTO DE MATERIALES DE REFERENCIA

Harina de trigo

Este Material de Referencia Certificado INTI-MRC 017 en matriz harina de trigo comercial fortificada según Ley 25.630 se presenta en frascos de 1 kg. Se asignan valores certificados (e incertidumbre) en las siguientes propiedades fisicoquímicas y reológicas: Humedad, Cenizas a 910 °C, Gluten húmedo, Número de caída (falling number), Tenacidad-P (Alveograma), Índice de elasticidad (Alveograma) y Trabajo de deformación-W (Alveograma); y valores indicativos en Gluten seco, Cenizas a 550°C, Gluten húmedo con solución salina, Gluten seco con solución salina, Nitrógeno, Absorción farinográfica, Tiempo de desarrollo (Farinograma) y Estabilidad (Farinograma).

MATERIAL	PROPIEDADES CERTIFICADAS	VALOR CERTIFICADO E INCERTIDUMBRE	UNIDAD
Harina de trigo Código: INTI-MRC017	Humedad	13,07 ± 0,34	g/100g
	Cenizas 910°C	0,782 ± 0,023	g/100g, base seca
	Gluten húmedo	28,4 ± 2,7	g/100g, base: 14,0 %
	Número de caída (falling number)	521 ± 67	S
	Tenacidad (P)	99 ± 17	mm H₂O
	Trabajo de deformación (W)	308 ± 64	10⁻⁴ joule
	Índice de elasticidad (le)	66,3 ± 7,9	mm H ₂ O/100 mm H ₂ O
	PROPIEDADES INDICATIVAS	VALOR INDICATIVO E INCERTIDUMBRE	UNIDAD
	Cenizas 550°C	0,812 ± 0,035	g/100g, base seca
	Nitrógeno	2,392 ± 0,052	g/100g, base seca
	Gluten seco	10,7 ± 0,5	g/100g, base: 14,0 %
	Gluten húmedo solución salina	29,4 ± 2,3	g/100g, base: 14,0 %
	Gluten seco solución salina	10,7 ± 0,5	g/100g, base: 14,0 %
	Absorción farinográfica	56,6 ± 2,5	ml/100g, base: 14,0 %
	Tiempo de desarrollo	14,3 ± 2,4	min
	Estabilidad	19,3 ± 3,9	min

El tiempo estimado de envío de este MRC es de aproximadamente 2 semanas. Fecha de vencimiento: 31/03/2023. Almacenar entre -16°C a -21°C.

