

IV

COMPOSICION LEGAL DE LA HARINA Y DEL PAN INTEGRAL.—LO QUE DEBE ENTENDERSE POR GRANDES FRAGMENTOS DE SALVADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA.—Orden de 27 de julio de 1939 señalando las características de la harina y el pan integral.

“Ilmo Sr.: Teniendo en cuenta los estudios realizados por el Instituto de Cerealicultura e informe del Servicio Nacional de Sanidad respecto a las características que debe presentar la harina de extracción integral, así como el pan elaborado con la misma, he acordado que la composición legal de dicho producto debe reunir los siguientes requisitos:

Harina integral.—Definición: Deberá entenderse por “harina integral”, sin otro calificativo, el producto íntegro de la molturación del trigo industrialmente puro (previa separación de impurezas en las operaciones de limpia y complementarias), que ofrecerá un marcado buen aspecto, sin

ser áspera al tacto ni presentar grandes fragmentos de salvados a la vista (1).

Composición de las harinas integrales: Deben contener un dieciséis por ciento (16 por 100), como máximo, de agua; de cinco y medio a doce y medio por ciento (5,5 a 12,5 por 100), de gluten seco; de catorce a treinta y ocho por ciento (14 a

(1) El buen aspecto, la suavidad y el tamaño de los fragmentos son términos a los que, forzosamente, ha de atribuirse elasticidad, y la apreciación sólo puede darla la práctica y la comparación con harinas integrales tipo, modelo de elaboración reconocida generalmente como buena.

Por lo que concretamente concierne a los fragmentos de salvado, cabría recurrir a alguna norma general, basada en la tamización.

Por ejemplo, tamizando en seco 50 gramos de harina integral durante diez minutos, no debe quedar sobre el número 40 más de 6,5 grs., si se trata de harina obtenida en fábrica de cilindros, ni más de 7,5 grs., si procede de molino de piedras.

Análogamente, si se recogen sobre un tamiz número 120 las partículas de salvado que arrastra el agua en la determinación del gluten, la cantidad recogida y desecada a 130° durante dos horas no debe exceder, según P. Antón, del 15 por 100 del peso de la harina integral que se ha tomado para la determinación del gluten.

Otro procedimiento más sencillo consistirá en tamizar la harina integral a través del número 100. Si lo que queda sobre el tamiz se asemeja a alguno de los subproductos conocidos por los nombres de "tercerilla", "cabezuela", "menudillo" o "salvadillo", es que no hay grandes fragmentos de salvado. Si recuerda, por el contrario, al "salvado grueso", "tástara" o "salvado de hoja", revelaría la presencia de grandes fragmentos de salvado en la harina integral. (Nota del Centro de Cerealicultura.)

38 por 100) de gluten húmedo, dos enteros, dos décimas por ciento (2,2 por 100) como máximo, de cenizas (referidas a materia seca); de sales a tres por ciento (2 a 3 por 100) de celulosa cuarenta y cinco centésimas por ciento (0,45 por 100) como máximo, de acidez expresada en ácido láctico, referida a materia seca y determinada sobre el extracto acuoso (I).

Pan integral.—Definición: El nombre de pan integral se referirá solamente al producto obtenido por la cocción de una masa mecánicamente formada con mezcla de harina integral, agua potable y sal común, fermentada mediante levadura.

Elaboración: El pan integral (único autorizado en la actualidad para el general consumo) ha de elaborarse con harina integral de las condiciones

(1) Las cifras normales para harinas integrales deben oscilar dentro de los siguientes límites:

Humedad	10,00 a 16,50	por 100
Gluten húmedo	14,00 a 38,00	"
Idem seco	5,50 a 12,50	"
Relación gluten húmedo a seco	2,60 a 3,10	
Salvado sobre tamiz 120 (P. Antón)	11,00 a 16,00	por 100
Cenizas (referido a materia seca)	1,50 a 2,20	"
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por 100, referido a materia seca	Inferior a 0,30	"
Acidez, expresada en ácido láctico, referida a materia seca y determinada sobre el extracto acuoso (método A. O. A. C.)	0,20 a 0,45	"

(Nota del Centro de Cerealicultura.)

antes especificadas, y por lo que concierne a la buena cocción, aspecto, color y sabor deberá ser de calidad presentable.

Composición: La proporción de agua deberá estar comprendida entre el treinta y el treinta y cinco por ciento (30 a 35 por 100) para el pan de flama (único permitido actualmente). La proporción de cenizas, referidas a pan seco, incluyendo la sal, deberá resultar comprendida entre tres y medio y cuatro y medio por ciento (3,5 a 4,5 por 100). La acidez máxima expresada en ácido láctico, referida al pan seco y determinada sobre el extracto acuoso, puede alcanzar la cantidad de medio por ciento (0,5 por 100).—Dios guarde a V. I. muchos años.—Burgos, 27 de julio de 1939.—Año de la Victoria.”