



FICHA TECNICA HARINA INTEGRAL DE TRITORDEUM ECOLÓGICO

>COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina obtenida de la molturación de Tritordeum ecológico.

>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD max 15 %

GLUTEN HUMEDO min 33%

CENIZAS(sss) max 1.8 %

EXTRACCIÓN 100%

PROTEINAS (sss) min 11%

FALLING NUMBER min 350 s

>CALIDAD PANADERA

W= 140-160 P/L= 0.5-0.6

>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: Característico sin olor a rancio

Sabor: Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor

Aspecto: Pulverulento, sin impurezas ni cuerpos extraños

>OGM

El producto no contiene OGM ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.

>ALÉRGENOS

Producto no apto para intolerantes al gluten

>CONDICIONES DE ENVASADO

El producto se comercializa envasado en saco de papel de dos hojas, de 25 kg (netos al envasado y referido al 15% de humedad).

>ALMACENAMIENTO

En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.

>LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

El lote y fecha de envasado aparecen impresos en el saco. La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.

>LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la Norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.

DOCUMENTO ELABORADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y APROBADO POR DIRECCIÓN
Fecha: 02/02/2018. Rev.3

HARINERA ROCA S.A. Ronda Comtes d'Urgell, 20 25310 AGRAMUNT T.973390035
www.harineraroca.com info@harineraroca.com

>CACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

METALES PESADOS:

* PLOMO (Pb) < 0.2 mg/kg

* CADMIO (Cd) < 0.2 mg/kg

MICOTOXINAS :

* AFLATOXINA B1 <2,0 ug/kg (ppb)

*AFLATOXINAS B1+B2+G1+G2 <4,0 ug/kg (ppb)

*OCRATOXINA A (OTA) <3,0 ug/kg (ppb)

*DEOXINIVALENOL (DON) <750 ug/kg (ppb)

*ZEARALENONA (ZEA) <75 ug/kg (ppb)

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS(mg/Kg):

Inferiores a LMR de la legislación vigente

MICROBIOLOGÍA :

* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) <1x10⁶

* Salmonella (ufc/25g) Ausencia

* Escherichia coli (ufc/g) <1x10²

* Mohos y levaduras (ufc/g) <1x10⁴

