



## FICHA TÉCNICA HARINA DE ARROZ INTEGRAL ECOLÓGICO

### > COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de arroz integral ecológico.

### > INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	VALOR (100 g)	UNIDADES
ENERGÍA	352	Kcal
PROTEÍNA	6.50	g
HIDRATOS DE CARBONO	76.35	g
Azúcares	0.00	g
LÍPIDOS TOTALES	0.52	g
Saturados	0.14	g
FIBRA	2.80	g
SAL	0.00	g

### > CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

#### MICOTOXINAS :

De acuerdo con la legislación de la CE 1881/2006; 1126/2007; 165/2010

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS(mg/Kg):

Inferiores a LMR de la legislación vigente

#### MICROBIOLOGÍA :

* Levaduras	< 100.000 ufc/g
* Hongos	-
* Coliformes	-
* E. Coli	< 10 ufc/g
* Salmonela	Ausente en 25g
* Enterobacterias	-
* Mohos	< 100.000 ufc/g
* Recuento total placa	< 1.000.000 ufc/g

#### PROPIEDADES QUÍMICAS

* Cenizas	1.5 %
* Pureza mínima	99.5 %



### **>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Olor: Arroz.

Color: Blanquecino.

Sabor: Arroz.

Aspecto: Pulverulento, sin impurezas ni cuerpos extraños

### **>ALÉRGENOS**

Producto no apto para intolerantes al gluten, las leguminosas, la soja y el sésamo.

### **>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.

### **>ORIGEN**

España.

### **>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: 30/01/2019. Rev.5

**HARINERA ROCA S.A.**  
Ronda Comtes d'Urgell, 20  
25310 AGRAMUNT  
T.973390035  
[www.harineraroca.com](http://www.harineraroca.com)  
[info@harineraroca.com](mailto:info@harineraroca.com)

