

FICHA TÉCNICA HARINA SARRACENO ECOLÓGICO

> COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de sarraceno ecológico con una extracción del 80%.

> COMPOSICION NUTRICIONAL

ENERGIA (Kj/Kcal)	1502/359
PROTEINA (g/100g)	11.7
CARBOHIDRATOS (g/100g)	70.74
- Azúcares	0.28
GRASAS (g/100g)	2.71
- Ácidos grasos saturados	0.47
FIBRA ALIMENTARIA (g/100g)	3.60
SODIO (mg/100g)	1

> 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 (puede contener trazas de gluten).

> ORIGEN

Holanda

> 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: 10/12/2019. Rev.5

HARINERA ROCA S.A. Ronda Comtes d'Urgell, 20 25310 AGRAMUNT T.97339003
www.harineraroca.com info@harineraroca.com

> CARACTERÍSTICAS 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)	<1x10 ⁶
* Salmonella (ufc/25g)	Ausencia
* Escherichia coli (ufc/g)	<1x10 ²
* Mohos y levaduras (ufc/g)	<1x10 ⁴

