



## FICHA TÉCNICA HARINA EXTRA

### >COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de trigo 100% resultado de la molienda de mezcla de trigos panificables.

#### >CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	max 15 %
GLUTEN HUMEDO	min 27%
CENIZAS(sss)	max 0,600 %
EXTRACCIÓN	75%
PROTEINAS (sss)	min 10%
FALLING NUMBER	min 350 s

#### >CALIDAD PANADERA

W= 160-180 P/L= 0,4-0.5

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

#### >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 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano y modificaciones posteriores.

DOCUMENTO ELABORADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y APROBADO POR DIRECCIÓN (Fecha: 15/09/2014). Rev.2