



>CACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS



< 0.2 mg/kg < 0.2 mg/kg

<2,0 ug/kg (ppb)

<4,0 ug/kg (ppb)

<3,0 ug/kg (ppb)

<750 ug/kg (ppb) <75 ug/kg (ppb)

 $<1x10^{6}$

 $<1x10^{2}$

 $<1x10^{4}$

CCPAE

Ausencia

FICHA TECNICA HARINA INTEGRAL DE TRITORDEUM ECOLÓGICO

METALES PESADOS: * PLOMO (Pb)

AFLATOXINAS B1+B2+G1+G2

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (mg/Kg): Inferiores a LMR de la legislación vigente

Aerobios mesófilos totales (ufc/g)

OCRATOXINA A (OTA)

*ZEARALENONA (ZEA)

MICROBIOLOGÍA:

*Salmonella (ufc/25g)

*Escherichia coli (ufc/g)

Mohos y levaduras (ufc/g)

*DEOXINIVALENOL (DON)

CADMIO (Cd)

MICOTOXINAS : * AFLATOXINA B1

>COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina obtenida de la molturación de Tritordeum ecológico.

>CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

| | . = -/ |
|----------------------|--------------|
| HUMEDAD | max 15 % |
| | |
| | |
| GLUTEN HUMEDO | min 33% |
| 0.10 : 1::::0:::12 0 | 33 /3 |
| | |
| CENIZAS(sss) | max 1.8 % |
| OLIVIZAS(555) | IIIdx 1.0 /o |
| | |
| EVER LOCIÓN | |
| 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 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 humano y modificaciones posteriores.

DOCUMENTO ELABORADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y APROBADO POR DIRECCIÓN Fecha: 15/03/2015. Rev.1

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