



FICHA TÉCNICA HARINA ESPECIAL CHURRERIA

> COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

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

> CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	max 15 %
GLUTEN HUMEDO	min 30%
CENIZAS(sss)	max 0,600 %
EXTRACCIÓN	75%
PROTEINAS (sss)	min 11%
FALLING NUMBER	min 350 s

> CALIDAD PANADERA

W= 80-100 P/L= 0,5-0.6

> 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)
* ZEARELENONA (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

> 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: 01/02/2018). Rev.4