



FICHA TÉCNICA HARINA ESPELTA ECOLÓGICA T-80

>COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de espelta 100% resultado de la moltura en molino de piedra de espelta ecológica.

>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	máx 15%
GLUTEN HUMEDO	min 35%
CENIZAS (sss)	máx 1%
PROTEÍNAS (sss)	min 12%
FALLING NUMBER	min 350 s

>INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	VALOR (100 g)	UNIDADES
ENERGÍA	356	Kcal
PROTEÍNA	12.2	g
HIDRATOS DE CARBONO	72	g
Azúcares	1.1	g
LÍPIDOS TOTALES	1.7	g
Saturados	0.3	g
FIBRA ALIMENTARIA	3.6	g
SODIO	2	mg

>CALIDAD PANADERA

W= 100-120 P/L= 0,2-0.3

>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

>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

Contiene gluten.

Puede contener trazas de mostaza y sus derivados.



>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.



