



FICHA TÉCNICA HARINA INTEGRAL KAMUT ECOLÓGICO

>COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de Kamut ecológico 100%

>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD max 15 %

GLUTEN HUMEDO min 30%

CENIZAS (sss) máx 3%

PROTEÍNAS (sss) min 11%

FALLING NUMBER min 350 s

>INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	VALOR (100 g)	UNIDADES
ENERGÍA	332	Kcal
PROTEÍNA	14	g
HIDRATOS DE CARBONO	60.9	g
Azúcares	5.6	g
LÍPIDOS TOTALES	2.5	g
Saturados	0.46	g
FIBRA ALIMENTARIA	9.1	g
SODIO	2	mg

>CALIDAD PANADERA

W min 200 P/L min 1.5

>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) <1x10⁶
* Salmonella (ufc/25g) Ausencia
* Escherichia coli (ufc/g) <1x10²
* Mohos y levaduras (ufc/g) <1x10⁴

>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.



