



FICHA TÉCNICA

HARINA DE CENTENO T-80 ECOLÓGICA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO Y INGREDIENTES



COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de centeno 100% resultado de la moltura en molino de piedra de centeno ecológico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--------------------------|-----------|
| HUMEDAD | máx. 15% |
| CENIZAS ^{sss} | máx. 1% |
| PROTEÍNAS ^{sss} | min. 7% |
| FALLING NUMBER | min. 250s |

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

METALES PESADOS

| | |
|----------------------|-------------|
| PLOMO ^{Pb} | 0,2 mg/kg |
| CADMIO ^{Cd} | 0,050 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} |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | VALOR (100g) | UNIDADES |
|---------------------|--------------|----------|
| ENERGÍA | 349 | Kcal |
| PROTEÍNA | 8 | g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 75,4 | g |
| AZÚCARES | 1,1 | g |
| LÍPIDOS TOTALES | 1,52 | g |
| SATURADOS | 0,18 | g |
| FIBRA ALIMENTARIA | 11,8 | g |
| SODIO | 2 | mg |

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 |

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección
Fecha 01/09/2021. Rev.8

HARINERA ROCA S.A.
Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt - 973390035
www.harineraroca.com
info@harineraroca.com

REGISTRO SANITARIO
N° 205889/CAT
N° 2016884/L
CCPAE N-CT/2084/E



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor

Característico sin olor a rancio.

Sabor

Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor.

Aspecto

Pulverulento, sin impurezas ni cuerpos extraños.

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).

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.

*Buen Trigo,
Buena Harina,
Buen Pan*

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.

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.

ALMACENAMIENTO

En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.

ORÍGEN

España



Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección
Fecha 01/09/2021. Rev.8

HARINERA ROCA S.A.

Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt - 973390035
www.harineraroca.com
info@harineraroca.com

REGISTRO SANITARIO

Nº 205889/CAT
Nº 2016884/L
CCPAE N-CT/2084/E

