



FICHA TÉCNICA

# HARINA ESPECIAL CHURRERÍA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E INGREDIENTES



## COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

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

### CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	máx. 15%
CENIZAS <small>sss</small>	máx. 0,600%
EXTRACCIÓN	75%
GLUTEN HÚMEDO	min. 30%
PROTEÍNAS <small>sss</small>	min. 11%
FALLING NUMBER	min. 350s

### CALIDAD PANADERA

W 80-100	P/L 0,5-0,6
----------	-------------

### CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

#### METALES PESADOS

PLOMO Pb	0,2 mg/kg
CADMIO Cd	0,1 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 <sup>6</sup>
Salmonella ufc/25g	Ausencia
Escherichia coli ufc/g	1x10 <sup>2</sup>
Mohos y levaduras ufc/g	1x10 <sup>4</sup>

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 01/09/2021. Rev.5

**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

## 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.

## 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.

Producto no apto para intolerantes al gluten

## 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.

*Buen Trigo,  
Buena Harina,  
Buen Pan*

