



FICHA TÉCNICA

# HARINA CREMA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E INGREDIENTES



## COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

**Harina de trigo, harina de malta, enzimas y ácido ascórbico.** Recomendada para elaboración de baguette, barras y piezas pequeñas.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	máx. 15%
CENIZAS <small>sss</small>	máx. 0,800%
EXTRACCIÓN	75%
GLUTEN HÚMEDO	min. 30%
PROTEÍNAS <small>sss</small>	min. 11%
FALLING NUMBER	min. 350s

### CALIDAD PANADERA

W 230-250	P/L 0,5-0,6
-----------	-------------

### CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

#### METALES PESADOS

PLOMO <small>Pb</small>	0,2 mg/kg
CADMIO <small>Cd</small>	0,1 mg/kg

#### MICOTOXINAS

AFLATOXINA <small>B1</small>	2,0 ug/kg <small>ppb</small>
AFLATOXINAS <small>B1+B2+G1+G2</small>	4,0 ug/kg <small>ppb</small>
OCRATOXINA A <small>OTA</small>	3,0 ug/kg <small>ppb</small>
DEOXINIVALENOL <small>DON</small>	750 ug/kg <small>ppb</small>
ZEARALENONA <small>ZEA</small>	75 ug/kg <small>ppb</small>

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg

Inferiores a LMR de la legislación vigente

#### MICROBIOLOGÍA

Aerobios mesófilos totales <small>ufc/g</small>	1x10 <sup>6</sup>
Salmonella <small>ufc/25g</small>	Ausencia
Escherichia coli <small>ufc/g</small>	1x10 <sup>2</sup>
Mohos y levaduras <small>ufc/g</small>	1x10 <sup>4</sup>

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 01/09/2021. Rev.6

**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.

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.

*Buen Trigo,  
Buena Harina,  
Buen Pan*



Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 01/09/2021. Rev.6

**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