



FICHA TÉCNICA

# HARINA DE ESPELTA T-80 ECOLÓGICA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E INGREDIENTES



## 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%
CENIZAS <sup>sss</sup>	máx. 1%
PROTEÍNAS <sup>sss</sup>	min. 12%
GLUTEN HÚMEDO	min. 35%
FALLING NUMBER	min. 350s

### CALIDAD PANADERA

W 100-120	P/L 0,2-0,3
-----------	-------------

### CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

#### METALES PESADOS

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

#### MICOTOXINAS

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	VALOR (100g)	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

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (mg/Kg)

Inferiores a LMR de la legislación vigente

#### MICROBIOLOGÍA

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

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 17/03/2020. Rev.7

**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 17/03/2020. Rev.7

**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

