



FICHA TÉCNICA

HARINA EXTRA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO Y INGREDIENTES



COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de trigo 100% resultado de la molturación de trigos panificables.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	máx. 15%
CENIZAS ^{sss}	máx. 0,800%
GLUTEN HÚMEDO	min. 26%
PROTEÍNAS ^{sss}	min. 10%
FALLING NUMBER	min. 350s

CALIDAD PANADERA

W 160-180	P/L 0,4-0,5
-----------	-------------

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

METALES PESADOS

PLOMO Pb	0,2 mg/kg
CADMIO Cd	0,10 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	361	Kcal
PROTEÍNA	11,98	g
HIDRATOS DE CARBONO	72,53	g
AZÚCARES	0,31	g
LÍPIDOS TOTALES	1,66	g
SATURADOS	0,244	g
FIBRA ALIMENTARIA	2,4	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
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.

*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.

ORÍGEN

España



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