



FICHA TÉCNICA

# MASA MADRE DESHIDRATADA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO Y INGREDIENTES



## DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Producto ideal para procesos de elaboración de pan común, panes especiales y bollería, aportando sabor, aroma y mejorando la conservación del producto.

## COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Harina de trigo, harina de habas, malta de cebada, enzimas y vitamina C (ácido L-ascórbico).

## DOSIFICACIÓN

2-4%

## 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

### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg

Inferiores a LMR de la legislación vigente

### MICROBIOLOGÍA

**Aerobios mesófilos totales ufc/g**  $1 \times 10^6$

**Salmonella ufc/25g** Ausencia

**Escherichia coli ufc/g**  $1 \times 10^2$

**Mohos y levaduras ufc/g**  $1 \times 10^4$

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**  
N° 205889/CAT  
N° 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

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*



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