



FICHA TÉCNICA

HARINA NACRA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E 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. 29% |
| PROTEÍNAS ^{sss} | min. 12% |
| FALLING NUMBER | min. 350s |

CALIDAD PANADERA

| | |
|-----------|-------------|
| W 220-240 | 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 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | VALOR (100g) | UNIDADES |
|---------------------|--------------|----------|
| ENERGÍA | 362 | Kcal |
| PROTEÍNA | 13,07 | g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 72,2 | g |
| Azúcares | 1,10 | g |
| LÍPIDOS TOTALES | 1,38 | g |
| Saturados | 0,683 | 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
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 01/09/2021. Rev.8