



FICHA TÉCNICA

# HARINA NO GLUTEN ECOLÓGICA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E INGREDIENTES



## COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de sarraceno, harina de arroz integral, harina de maíz, almidones, psillyum.

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

|                              | VALOR (100g) | UNIDADES |
|------------------------------|--------------|----------|
| ENERGÍA K <sub>j</sub> /Kcal | 357          | Kcal     |
| PROTEÍNA g/100g              | 6            | g        |
| CARBOHIDRATOS g/100g         | 79,7         | g        |
| AZÚCARES                     | 2,1          | g        |
| GRASAS g/100g                | 1,56         | g        |
| SATURADOS                    | 0,50         | g        |
| FIBRA ALIMENTARIA g/100g     | 2,31         | g        |
| SODIO mg/100g                | 2            | mg       |

## CARACTERÍSTICAS

### HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

#### METALES PESADOS

|           |           |
|-----------|-----------|
| PLOMO Pb  | 0,2 mg/kg |
| CADMIO Cd | 0,2 mg/kg |

#### MICOTOXINAS

|  |               |
|--|---------------|
| AFLATOXINA B <sub>1</sub>  | 2,0 ug/kg ppb |
| AFLATOXINAS B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> | 4,0 ug/kg ppb |
| OCRATOXINA A <small>OTA</small>  | 3,0 ug/kg ppb |
| DEOXINIVALENOL <small>DON</small>  | 750 ug/kg ppb |
| ZEARALENONA <small>ZEA</small>   | 75 ug/kg ppb  |

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg

Inferiores a LMR de la legislación vigente

#### MICROBIOLOGÍA

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

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 02/03/2020. 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  
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.

## ORÍGEN

España

*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

**Producto no apto para intolerantes al gluten** puede contener trazas de 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.



Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 02/03/2020. Rev.5

**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

