



FICHA TÉCNICA

# HARINA RRR

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO Y INGREDIENTES



## COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

**Harina de trigo 100%** resultado de la molienda de mezcla de trigos panificables.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| HUMEDAD                      | máx. 15%    |
| CENIZAS <small>sss</small>   | máx. 0,800% |
| GLUTEN HÚMEDO                | min. 28%    |
| PROTEÍNAS <small>sss</small> | min. 11%    |
| FALLING NUMBER               | min. 350s   |

### CALIDAD PANADERA

|           |             |
|-----------|-------------|
| W 190-210 | P/L 0,4-0,5 |
|-----------|-------------|

### CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

#### METALES PESADOS

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| PLOMO <small>Pb</small>  | 0,2 mg/kg  |
| CADMIO <small>Cd</small> | 0,10 mg/kg |

#### MICOTOXINAS

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

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg

Inferiores a LMR de la legislación vigente

#### MICROBIOLOGÍA

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

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

## 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

### 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.

*Buen Trigo,  
Buena Harina,  
Buen Pan*



Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 01/09/2021. Rev.7