



FITXA TÈCNICA

# FARINA DE SÈGOL INTEGRAL ECOLÒGICA

COMPOSICIÓ DEL PRODUCTE I INGREDIENTS



## COMPOSICIÓ I INGREDIENTS DEL PRODUCTE

Farina de sègol 100% resultat de la molturació de sègol ecològic.

### CARACTERÍSTIQUES FISICO-QUÍMIQUES

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| HUMITAT                  | màx. 15%  |
| CENDRES <sup>sss</sup>   | màx. 3%   |
| EXTRACCIÓ                | 100%      |
| PROTEÏNES <sup>sss</sup> | min. 7%   |
| FALLING NUMBER           | min. 250s |

### CARACTERÍSTIQUES HIGIENICOSANITÀRIES Contingut màxim

METALLS PESATS

|                     |            |
|---------------------|------------|
| PLOM <sup>Pb</sup>  | 0,2 mg/kg  |
| CADMI <sup>Cd</sup> | 0,05 mg/kg |

MICOTOXINES

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

### INFORMACIÓ NUTRICIONAL

|                    | VALOR (100g) | UNITATS |
|--------------------|--------------|---------|
| ENERGIA            | 325          | Kcal    |
| PROTEÏNA           | 9,82         | g       |
| HIDRATS DE CARBONI | 68,63        | g       |
| Sucres             | 2,31         | g       |
| LÍPIDS TOTALS      | 2,22         | g       |
| Saturats           | 0,269        | g       |
| FIBRA ALIMENTÀRIA  | 23,8         | g       |
| SODI               | 2            | mg      |

RESIDUS DE PLAGUICIDES <sup>mg/Kg</sup>

Inferiors a LMR de la legislació vigent

MICROBIOLOGIA

|  |                   |
|--|-------------------|
| Aerobis mesòfils totals <sup>ufc/g</sup> | 1x10 <sup>6</sup> |
| Salmonel·la <sup>ufc/25g</sup>           | Ausència          |
| Escherichia coli <sup>ufc/g</sup>        | 1x10 <sup>2</sup> |
| Floridures i llevats <sup>ufc/g</sup>    | 1x10 <sup>4</sup> |

Document elaborat pel departament de qualitat i aprovat per direcció  
Data 01/09/2021. Rev.8

**HARINERA ROCA S.A.**  
Ronda Comtes d'Urgell, 20  
25310 Agramunt - 973390035  
www.harineraroca.com  
info@harineraroca.com

**REGISTRE SANITARI**  
Nº 205889/CAT  
Nº 2016884/L  
CCPAE N-CT/2084/E



## CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

### Olor

Característic sense olor a ranci.

### Gust

Característic, sense rasgs d'acidesa, amargor o dolçor.

### Aspecte

Pulverulent, sense impureses ni cossos estranys.

## CONDICIONS D'ENVASAT

El producte és comercialitzat envasat en sac de paper de dos fulles, de 25 kg (nets a l'envasat i referit al 15% d'humitat).

## LOT I CONSUM PREFERENT

El lot i data d'envasat apareixen impresos al sac. La data de consum preferent és 3 mesos a partir de la data d'envasat.

## OGM

El producte no conté OGM ni s'ha produït a partir d'OGM, ni conté ingredients produïts a partir d'OGM.

## AL·LÈRGENS

### Conté gluten.

Pot contenir traces de mostassa i els seus derivats.

## LEGISLACIÓ APLICABLE

Real Decret 677/2016, de 16 de desembre, pel que s'aprova la norma de qualitat per les farines, les sèmols i altres productes de la molturació dels cereals.

## EMMAGATZEMATGE

En lloc sec i fresc i aïllat del terra per a una adequada conservació.

## ORÍGEN

Espanya

*Bon Blat,  
Bona Farina,  
Bon Pa*



Document elaborat pel departament de qualitat i aprovat per direcció  
Data 01/09/2021. Rev.8

**HARINERA ROCA S.A.**  
Ronda Comtes d'Urgell, 20  
25310 Agramunt - 973390035  
www.harineraroca.com  
info@harineraroca.com

**REGISTRE SANITARI**  
Nº 205889/CAT  
Nº 2016884/L  
CCPAE N-CT/2084/E

