FICHA TÉCNICA

MASA MADRE DESHIDRATADA

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E 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	0,1 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

ALCALOIDES DEL CORNEZUELO ug/Kg

50 µg/kg (a partir de 01/07/2024)
100 µg/kg

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 31/12/2021. Rev.6

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

FICHA TÉCNICA **MASA MADRE DESHIDRATADA**
Composición del producto e ingredientes

ROCA
F·A·R·I·N·E·R·S

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 31/12/2021. Rev.6

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