



FICHA TÉCNICA

HARINA PAN DE CRISTAL

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E INGREDIENTES



COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de trigo, harina de malta, enzimas y ácido ascórbico. Recomendada para elaboración de masas muy hidratadas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	máx. 15%
CENIZAS <small>sss</small>	máx. 0,600%
EXTRACCIÓN	75%
GLUTEN HÚMEDO	min. 35%
PROTEÍNAS <small>sss</small>	min. 15%
FALLING NUMBER	min. 350s

CALIDAD PANADERA

W 380-400	P/L 0,9-1
-----------	-----------

ALCALOIDES DEL CORNEZUELO $\mu\text{g}/\text{Kg}$
50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (a partir de 01/07/2024)
100 $\mu\text{g}/\text{kg}$

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

METALES PESADOS

PLOMO <small>Pb</small>	0,2 mg/kg
CADMIO <small>Cd</small>	0,1 mg/kg

MICOTOXINAS

AFLATOXINA <small>B1</small>	2,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb
AFLATOXINAS <small>B1+B2+G1+G2</small>	4,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb
OCRATOXINA A <small>OTA</small>	3,0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb
DEOXINIVALENOL <small>DON</small>	750 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb
ZEARALENONA <small>ZEA</small>	75 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ppb

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg
Inferiores a LMR de la legislación vigente

MICROBIOLOGÍA

Aerobios mesófilos totales <small>ufc/g</small>	1×10^6
Salmonella <small>ufc/25g</small>	Ausencia
Escherichia coli <small>ufc/g</small>	1×10^2
Mohos y levaduras <small>ufc/g</small>	1×10^4

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección
Fecha 31/12/2021. Rev.7

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

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*

