



FICHA TÉCNICA

# HARINA RR

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E 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. 25%
PROTEÍNAS <small>sss</small>	min. 10%
FALLING NUMBER	min. 350s

### CALIDAD PANADERA

W 130-150	P/L 0,3-0,4
-----------	-------------

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

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg

Inferiores a LMR de la legislación vigente

MICROBIOLOGÍA

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

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección  
Fecha 31/12/2021. Rev.8

**HARINERA ROCA S.A.**  
Ronda Comtes d'Urgell, 20  
25310 Agramunt - 973390035  
[www.harineraroca.com](http://www.harineraroca.com)  
[info@harineraroca.com](mailto: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 31/12/2021. Rev.8

**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