



FICHA TÉCNICA HARINA DE TRIGO FLORENCE AURORA T-80 ECOLÓGICA

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de trigo 100% resultado de la molienda en molino de piedra de trigo variedad Florence Aurora ecológico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	máx. 15%
CENIZAS sss	máx. 1%
PROTEÍNAS sss	mín. 12%
GLUTEN HÚMEDO	mín. 29%
FALLING NUMBER	mín. 350s

CALIDAD PANADERA

W 200-250	P/L 0,6-0,7
-----------	-------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

	VALOR	UNIDADES
Valor energético	340 kcal / 1423 kJ	
Grasas	1,7	g
de las cuales saturadas	0,18	g
Hidratos de carbono	65,9	g
de los cuales azúcares	2,7	g
Fibra alimentaria	10,6	g
Proteínas	10,1	g
Sal	0,005	g

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

METALES PESADOS

PLOMO Pb	0,20 mg/kg
CADMIO Cd	0,10 mg/kg
NÍQUEL Ni	0,80 mg/kg

MICOTOXINAS

AFLATOXINA B1	2,0 µg/kg
AFLATOXINAS B1+B2+G1+G2	4,0 µg/kg
OCRATOXINA A OTA	3,0 µg/kg
DEOXINIVALENOL DON	600 µg/kg
ZEARELENONA ZEA	75 µg/kg
SUMA TOXINAS HT-2 Y T-2	20 µg/kg

ALCALOIDES DEL CORNEZUELO

Suma de alcaloides Contenido máximo	150 µg/kg
--	-----------

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Todos los residuos	≤ LMR Reg. (CE) 396/2005
--------------------	--------------------------

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

HARINERA ROCA S.A.

Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt
Tel. +34 973 390 035
www.harineraroca.com
info@harineraroca.com

REGISTRO SANITARIO

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



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



Certificación ecológica
ccpae.org

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.
Puede contener trazas de soja.

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.

ORIGEN

Europa

*Buen Trigo,
Buena Harina,
Buen Pan*



Ficha en línea

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección
Fecha 25/09/2026. Rev.3

HARINERA ROCA S.A.

Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt
Tel. +34 973 390 035
www.harineraroca.com
info@harineraroca.com

REGISTRO SANITARIO

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



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



Certificación ecológica
ccpae.org