F. TECNICA HARINA DE ESPELTA T-150 PIEDRA

>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Harina de espelta resultado de moltura con molino de piedras espelta ecológica.

>CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	max 12%
GLUTEN HUMEDO	min 30%
EXTRACCIÓN	100%
PROTEINAS (Nx5.7)	MIN 11%
FIBRA	12%
H. DE CARBONO DISPONIBLES	71,5%

>CACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

METALES PESADO:

* PLOMO (PB) 0.2 mg/kg (peso fresco)
* CADMIO (CD) 0.2 mg/kg (peso fresco)

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)

>CALIDAD PANADERA

FUERZA= W 120 P= 35 L= 120 P/L= 0,29
Falling 320

> CONDICIONES DE ENVASADO, ETIQUETADO Y LOTE DE FABRICACIÓN

El producto se comercializa envasado en saco de papel de dos hojas, de 25 kg y (netos al envasado y referido al 12% de humedad), conservar el producto en lugar seco e aislado del suelo

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN Y DATA DE CADUCIDAD IMPRESO EN EL SACO

>INDICADORES DE COMPONENTES:

Cada lote de materia prima es recibido con el certificado correspondiente. No se reciben materias primas modificadas genéticamente. No se utilizan aditivos o sustancias procedentes de productos químicos. Harina 100% natural y libre de químicos.

>LEGISLACIÓN APICABLE:

Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración ,circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano. (BOE nº 161, de 06.07.1984)

> ALERGENOS

Segun la lista de alergenos contemplados en la normativa ref (anexo V real decreto 1334/1999 de 31/07 y modificación 1245/2008 de 18/7) el unico alérgeno presente en la harina de espelelta es el Gluten.

>REGISTRO SANITARIO

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

HARINERA ROCA SA Ronda condes d´Urgell, 20
AGRAMUNT T.973390035
WWW.HARINERAROCA.COM
info@harineraroca.com