



Roca
F·A·R·I·N·E·R·S



FICHA TÉCNICA HARINA CREMA

>COMPOSICIÓN, INGREDIENTES Y APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Harina de trigo, harina de malta, enzimas y ácido ascórbico. Recomendada para elaboración de baguette, barras y piezas pequeñas.

>CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

| | |
|-----------------|-------------|
| HUMEDAD | max 15 % |
| GLUTEN HUMEDO | min 30% |
| CENIZAS(sss) | max 0,600 % |
| EXTRACCIÓN | 75% |
| PROTEINAS (sss) | min 11% |
| FALLING NUMBER | min 350 s |

>CALIDAD PANADERA

W = 230-250 P/L = 0,5-0,6

>CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

METALES PESADOS:

| | |
|---------------|------------|
| * PLOMO (Pb) | <0.2 mg/kg |
| * CADMIO (Cd) | <0.2 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) |

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 |

>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: Característico sin olor a rancio

Sabor: Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor

Aspecto: Pulverulento, sin impurezas ni cuerpos extraños

>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

>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).

>ALMACENAMIENTO

En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.

>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.

>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.

DOCUMENTO ELABORADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y APROBADO POR DIRECCIÓN
Fecha: 18/12/2016. Rev.3

HARINERA ROCA S.A. Ronda Comtes d'Urgell, 20 25310 AGRAMUNT T.973390035
www.harineraroca.com info@harineraroca.com