



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 FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD max 15 %

GLUTEN HUMEDO min 30%

CENIZAS(sss) max 0,600 %

EXTRACCIÓN 75%

PROTEÍNAS (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)
* ZEAREALENONA (ZEA) <75 ug/kg (ppb)

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS(mg/Kg):

Inferiores a LMR de la legislación vigente

MICROBIOLOGÍA :

* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) <1x10⁶
* Salmonella (ufc/25g) Ausencia
* Escherichia coli (ufc/g) <1x10²
* Mohos y levaduras (ufc/g) <1x10⁴

> 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.