



## FICHA TÉCNICA HARINA DE CHAPATA

### > COMPOSICIÓN, INGREDIENTES Y APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Harina de trigo, masa madre deshidratada, harina de malta, enzimas y ácido ascórbico. Elaboración de chapata, pan gallego y masas con alta hidratación.

#### > CARACTERÍSTICAS FÍSICO-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)  
\* ZEARELENONA (ZEA) <75 ug/kg (ppb)

##### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS(mg/Kg):

Inferiores a LMR de la legislación vigente

##### MICROBIOLOGÍA :

\* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) <1x10<sup>6</sup>  
\* Salmonella (ufc/25g) Ausencia  
\* Escherichia coli (ufc/g) <1x10<sup>2</sup>  
\* Mohos y levaduras (ufc/g) <1x10<sup>4</sup>

#### > 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: 02/02/2018. Rev.4

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

