



## FICHA TÉCNICA HARINA PAN DE CRISTAL

### > COMPOSICIÓN, INGREDIENTES Y APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Harina de trigo, harina de malta, enzimas y ácido ascórbico. Recomendada para elaboración de masas muy hidratadas.

#### > CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	max 15 %
GLUTEN HUMEDO	min 35%
CENIZAS(sss)	max 0,600%
EXTRACCIÓN	75%
PROTEINAS (sss)	min 15%
FALLING NUMBER	min 350 s

#### > CALIDAD PANADERA

W= 380-400 P/L= 0,9-1

#### > 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

**Contiene gluten.**

Puede contener trazas de mostaza y sus derivados.

#### > 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: 02/03/2020. Rev.5

HARINERA ROCA S.A. Ronda Comtes d'Urgell, 20 25310 AGRAMUNT T.973390035

www.harineraroca.com info@harineraroca.com

