



## FICHA TÉCNICA HARINA TRIGO ECOLÓGICO T-80

### >COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de trigo 100% resultado de la molienda en molino de piedra de mezcla de trigos ecológicos panificables.

#### >CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD máx 15 %

GLUTEN HUMEDO min 27%

CENIZAS (sss) máx 1%

PROTEÍNAS (sss) min 11%

FALLING NUMBER min 350 s

#### >CALIDAD PANADERA

W= 230-250 P/L= 0,5-0.6

#### >INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	VALOR (100 g)	UNIDADES
ENERGÍA	340	Kcal
PROTEÍNA	10.1	g
HIDRATOS DE CARBONO	65.9	g
Azúcares	2.7	g
LÍPIDOS TOTALES	1.7	g
Saturados	0.18	g
FIBRA ALIMENTARIA	10.6	g
SODIO	2	mg

#### >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<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.

#### >**ORIGEN**

España

#### >**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.



