

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

HARINA DE TRIGO

Código: E.P.-CA/03	Nº Edición: 3	Fecha: 25/10/10	Página: 1 de 3
ELABORADO: 25/10/10 NEREA CUESTA RESPONSABLE CSA		APROBADO: 25/10/10 RAMÓN LOPEZ DIRECTOR GERENTE	

HARINA DE TRIGO

DENOMINACIÓN: **HARINA BANDA VERDE**ÍNDICE:

- 1.- DENOMINACIÓN PRODUCTO.
- 2.- USO PREVISTO
- 3.- DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO.
- 4.- CARACTERÍSTICAS (DATOS ANALÍTICOS).
- 5.- PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS.
- 6.- CONDICIONES DE ENVASE.
- 7.- CONDICIONES DE TRANSPORTE.
- 8.- LEGISLACIÓN APLICABLE.
- 9.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

HARINA DE TRIGO

Código: E.P.-CA/03	Nº Edición: 3	Fecha: 25/10/10	Página: 3 de 3
------------------------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Harina banda verde.

2.- USO PREVISTO

Alimentación Animal y Alimentación Humana, excepto personas intolerantes al gluten.

3.- DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Es el producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo, *Triticum aestivum* o la mezcla de éste con *Triticum durum*, en la porción máxima 4:1, maduro, sano y seco e industrialmente limpio.

4.- CARACTERÍSTICAS (DATOS ANALÍTICOS)

PARÁMETROS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
humedad	12,50%	15,00%
P/L	0,30	0,50
P	45	55
L	110	150
W	130	170
F.N.	320	400
proteína	8,5%	-
gluten húmedo	26%	-
gluten seco	8,5%	-
absorción agua	51%	-
cenizas	0,50%	0,65%

5.- PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS.

* Bacterias aerobias mesófilas	UFC/ g máximo 1×10^6
* Escherichia coli	NMP/g máximo 1×10^2
* Salmonella	UFC/ 25g ausencia
* Mohos	UFC/ g máximo 1×10^4

6.- CONDICIONES DE ENVASE

Sacos o granel

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

HARINA DE TRIGO

Código: E.P.-CA/03	Nº Edición: 3	Fecha: 25/10/10	Página: 3 de 3
------------------------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------

7.- CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos, cisternas o ferrocarril, apropiados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto la inalterabilidad del producto evitando toda posible causa de contaminación.

8.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano, Real Decreto 1286/84, del 23 de Mayo, publicado en BOE del 6 Julio de 1.984.
- Reglamento de Micotoxinas.
- Reglamento de Metales Pesados.
- Reglamento de pesticidas.
- Reglamento de toxinas de fusarium

9.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar seco y aislado del suelo.

HARIVASA 2000, S.A.
Ctra. Salinas, S/N.
31110 NOAIN (Navarra)
Tel 948 31 77 11-Fax 948 31 77 10
A31013402



NEREA CUESTA