



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 13100

Denominación de producto:	HARINA AUGUSTA
Uso previsto:	Alimentación humana. Destinada a masas con un elevado porcentaje de hidratación y tiempos de amasado largos. Indicada para bollería y pastelería que van a sufrir tratamientos de ultracongelación.
Descripción:	Producto triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo, acondicionada con ácido ascórbico (E-300). El cereal empleado será apto para consumo humano, exento de olores extraños y depredadores, recolectado y conservado en condiciones normales.

Características Físico Químicas:	Valores	Tolerancias	Contaminantes:	Metales pesados:	Valores
Humedad (NIR): Proteína Bruta (NIR, s.s.s): Cenizas (NIR s.s.s): Gluten Húmedo: Falling Number : Acidez de la grasa (%mg KOH):	15 12,5 0,600 30 350 50	Máximo Mínimo Máximo Mínimo Mínimo Máximo		Cd Pb Micotoxinas: Aflatoxinas B1 Aflatoxinas totales DON Ocratoxina ZEA	< 0,2 mg/kg < 0,2 mg/kg < 2 µg/kg < 4 µg/kg < 750 µg/kg < 3 µg/kg < 75 µg/kg
Características Reológicas: <i>(según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)</i>	Valores	Tolerancias		Residuos de plaguicidas (mg/kg):	Inferiores a LMR de la legislación vigente
W (28 min): P/L (28 min): Abs (500 UB):	350 0,8 59	± 20 ± 0,1 ± 1			
Características Organolépticas:	Aspecto: Color: Olor: Sabor: Tacto:	Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños Blanco, ligeramente amarillento, sin rastro de moho Característico, sin olor a rancio Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor Ligeramente granuloso	Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos totales (ufc/g): Salmonella (ufc/25gr): Escherichia Coli (ufc/g): Mohos y levaduras:	< 1 x 106 ufc/gr. Ausencia / 25gr. < 1 x 102 ufc/gr. < 1 x 104 ufc/gr.
Ingredientes:	Harina de trigo(%): 100 Acido ascórbico (E-300) (mg/Kg) 25	Máximo	Valores nutricionales:	Grasa: Hidratos de carbono: Fibra Bruta: Kcal/Kjul:	N/A
OGM:	El producto no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos por el Reglamento 1829/2003 ni a los requisitos específicos de trazabilidad establecidos por Reglamento 1830/03.				
Alérgenos:	Producto no apto para intolerantes al gluten.				
Envasado y transporte de la mercancía:	En sacos de papel bicapa de 25 o 40 kg y/o cisternas, garantizando las máximas condiciones higiénicas.				
Manipulación	De acuerdo a las buenas prácticas de higiene y fabricación, cumpliendo la legislación vigente en materia de Higiene y Manipulación.				
Almacenamiento:	En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.				
Consumo preferente producto:	180 días a partir de la fecha de envasado. Dicha fecha se corresponde con el lote del producto.				