

## ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

<b>PRODUCTO</b>	Harina de Espelta		<b>MARCA</b>	ESPELTA ECOLOGICA BLANCA	
<b>INFORMACION SOBRE ALERGENOS</b>					
Contiene gluten					
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Valores medios aproximados para cada 100 g de harina)					
Valor energético	1394,7 Kj / 333,1Kcal	Hidratos de Carbono	68 g		
Grasas	1,9 g	Proteínas	11 g		
<b>INFORMACION SOBRE O.M.G</b>					
Ninguna presencia					
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>					
Color: Blanco ligeramente amarillento dependiendo de la extracción y de la característica varietal.					
Textura: Suaves al tacto.					
Sabor: Sin rancidez, acidez, amargor o dulzor. Típico de espelta molturada y cernida.					
Olor: Sin olores anormales, Típico de espelta molturada y cernida.					
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>					
Aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> ufc/g	Mohos	< 10 <sup>4</sup> ufc/g		
Escherichia coli	< 100 ufc/g	Salmonella	Ausencia / 25 g		
Enterobacterias	< 10000 ufc/g				
<b>CARACTERISTICAS TOXICOLÓGICAS</b>					
Metales pesados		Micotoxinas			
Cadmio (Cd)	< 0.2 ppm	Aflatoxina totales	≤ 4 ppb	Deoxinavenol (DON)	≤ 750 ppb
Plomo (Pb)	< 0.2 ppm	Aflatoxina B1	≤ 2 ppb	Zearalenona	≤ 75 ppb
		Ocratoxina A	≤ 3 ppb		
<b>CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS</b>					
Humedad	≤14.5	Cenizas	≤ 0,80		
Proteina	> 9	Falling Number	≥ 350		
<b>VALORES ALVEOGRAFICOS</b>					
W					
P/L					
<b>NORMATIVA LEGAL APLICABLE</b>					
Real Decreto 1286/1984 de 23 de Mayo por el que se aprueba la reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano					
Real Decreto 1615/2010, de 7 de Diciembre por el que se aprueba la norma de calidad del Trigo					
Reglamento CE 1881/2006 de la comisión de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios					
<b>CONICIONES DE ENVASADO</b>					
Sacos de papel de doble hoja para 25 kg					
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>					
La indicada en el envase					
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>					
En sitio fresco, seco y aislado del suelo					
<b>APLICACIÓN EN</b>					
Para la elaboración de pan, pastas, galletas y bollería.					
<b>Nota:</b> Esta harina está fabricada con productos naturales, por lo que algunas características tecnologicas podrían variar en funcion de la campaña.					