



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 14114

rev 3

Denominación de producto:	HARINA GRAN FUERZA
Uso previsto:	Alimentación humana. Destinada para procesos tradicionales de panificación artesanos con hidrataciones altas y fermentaciones muy largas. Elaboración de masas para bollería con gran adición de ingredientes.
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):	15	Máximo		Cd	< 0,2 mg/kg
Proteína Bruta (NIR, s.s.s):	13	Mínimo		Pb	< 0,2 mg/kg
Cenizas (NIR s.s.s):	0,650	Máximo		Micotoxinas:	
Gluten Húmedo:	30,5	Mínimo		Aflatoxinas B1	< 2 µg/kg
Falling Number :	350	Mínimo		Aflatoxinas totales	< 4 µg/kg
Acidez de la grasa (%mg KOH):	30	Máximo		DON	< 750 µg/kg
				Ocratoxina	< 3 µg/kg
				ZEA	< 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):	380	± 20			
Abs (500 UB):	60	± 1			
Características Organolépticas:	Aspecto:	Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños	Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos totales (ufc/g):	< 1 x 106 ufc/gr.
	Color:	Blanco, ligeramente amarillento, sin rastro de moho		Salmonella (ufc/25gr):	Ausencia / 25gr.
	Olor:	Característico, sin olor a rancio		Escherichia Coli (ufc/g):	< 1 x 102 ufc/gr.
	Sabor:	Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor		Mohos y levaduras:	< 1 x 104 ufc/gr.
	Tacto:	Ligeramente granuloso			
Ingredientes:	Harina de trigo(%):	100	Valores nutricionales:	Valor Energético/100g	342kcal-1450kJ
	Acido ascórbico (E-300) (mg/Kg):	30		Grasas Totales/100g	0,98g
				Hidratos de Carbono/100g	71,9g
				Azúcares Totales/100g	1,0g
				Sodio Total/100g	0,00224g
				Proteína (Método Kjeldahl)	9,94g
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.				
Legislación aplicable:	Real Decreto 1286/84 " 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" y modificaciones posteriores.				
Documento elaborado por:	DEPARTAMENTO CALIDAD	fecha: 26/12/2014	Documento aprobado por:	DEPARTAMENTO TÉCNICO	Fecha: 26/12/2014