



**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

**HARINA DE CENTENO**

Código: <b>E.P.-CA/09</b>	Nº Edición: <b>6</b>	Fecha: <b>11/09/14</b>	Página: <b>1 de 4</b>
<b>ELABORADO: 11/09/14 NEREA CUESTA RESPONSABLE CSA</b>		<b>APROBADO: 11/09/14 RAMÓN LOPEZ DIRECTOR GERENTE</b>	

**HARINA DE CENTENO**

**DENOMINACIÓN: HARINA DE CENTENO**

**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
- 10.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Modificaciones respecto a la edición anterior

INCLUSIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO****HARINA DE CENTENO**

Código: <b>E.P.-CA/09</b>	Nº Edición: <b>6</b>	Fecha: <b>11/09/14</b>	Página: <b>2 de 4</b>
------------------------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------

**1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Harina de centeno.

**2.- USO PREVISTO**

Alimentación Animal y Alimentación Humana, excepto personas intolerantes al gluten.  
No contiene ningún otro alérgeno a excepción del gluten.

**3.- DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO**

Harina resultante de la molturación de centeno puro. Esta harina está elaborada a partir de centeno 100% de origen no transgénico, de modo que no está incluida en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003.

**4.- CARACTERÍSTICAS (DATOS ANALÍTICOS)**

PARÁMETROS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
humedad	---	15%
cenizas	---	1,5%
materia grasa	---	2,8%
proteína	6%	11%

**5.- PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS.**

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

**6.- CONDICIONES DE ENVASE**

Sacos o granel.



**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

**HARINA DE CENTENO**

Código: <b>E.P.-CA/09</b>	Nº Edición: <b>6</b>	Fecha: <b>11/09/14</b>	Página: <b>2 de 4</b>
------------------------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------

**6.- CONDICIONES DE ENVASE**

Sacos o granel

**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 en vigor
- 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.

**10.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PORCIÓN COMESTIBLE</b>	<b>1</b>
<b>ENERGÍA (kcal)</b>	<b>341</b>
<b>CARBOHIDRATOS (gr)</b>	<b>75</b>
<b>LÍPIDOS (gr)</b>	<b>1,6</b>
<b>COLESTEROL (mgr)</b>	<b>0</b>
<b>SODIO (mgr)</b>	<b>3</b>



**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

**HARINA DE CENTENO**

Código: <b>E.P.-CA/09</b>	Nº Edición: <b>6</b>	Fecha: <b>11/09/14</b>	Página: <b>4 de 4</b>
------------------------------	-------------------------	---------------------------	--------------------------

<b>POTASIO (mgr)</b>	<b>361</b>
<b>CALCIO (mgr)</b>	<b>33</b>
<b>FÓSFORO (mgr)</b>	<b>258</b>
<b>HIERRO (mgr)</b>	<b>3.1</b>
<b>RETINOL (mgr)</b>	<b>71</b>
<b>ACIDO ASCÓRBICO</b>	<b>0</b>
<b>RIBOFLAVINA (B2)</b>	<b>0.15</b>
<b>TIAMINA (B1)</b>	<b>0.29</b>
<b>ÁCIDO FÓLICO (microgr)</b>	<b>19</b>
<b>FIBRA VEGETAL (gr)</b>	<b>8</b>
<b>ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (gr)</b>	<b>0.97</b>
<b>ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (gr)</b>	<b>0.22</b>
<b>ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (gr)</b>	<b>0.29</b>
<b>INDICE GLUCÉMICO</b>	<b>48</b>
<b>AZUCARES(SACAROSA) (gr)</b>	<b>2,5</b>

**HARIVASA 2000, S.A.**

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

NEREA CUESTA