



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

HARINA DE TRIGO

| | | | |
|---|-------------------------|--|--------------------------|
| Código: E.P.-CA/47 | Nº Edición: 3 | Fecha: 20/11/14 | Página: 1 de 3 |
| ELABORADO: 20/11/14 NEREA CUESTA RESPONSABLE CSA | | APROBADO: 20/11/14 RAMÓN LOPEZ DIRECTOR GERENTE | |

HARINA DE TRIGO

DENOMINACIÓN: HARINA REPOSTERA

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

ADICIÓN DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

HARINA DE TRIGO

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Código: E.P.-CA/47 | Nº Edición: 3 | Fecha: 20/11/14 | Página: 2 de 4 |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Harina Repostera.

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

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.

Esta harina está elaborada a partir de productos 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 | 12,50% | 15% |
| P/L | 0,70 | 1,10 |
| P | 75 | 120 |
| L | 80 | 120 |
| W | 320 | 410 |
| F.N. | 350 | 450 |
| proteína | 12% | - |
| gluten húmedo | 28% | - |
| gluten seco | 10% | - |
| absorción agua | 57% | - |
| 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 |



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

HARINA DE TRIGO

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Código: E.P.-CA/47 | Nº Edición: 3 | Fecha: 20/11/14 | Página: 2 de 4 |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|

6.- CONDICIONES DE ENVASE

Sacos de 5kg.

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

| GRUPO | CEREALES |
|---------------------------|-----------------|
| PORCIÓN COMESTIBLE | 1 |
| ENERGÍA (kcal) | 348 |
| CARBOHIDRATOS (gr) | 80 |
| LÍPIDOS (gr) | 1.2 |
| COLESTEROL (mgr) | 0 |
| SODIO (mgr) | 5.1 |

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO****HARINA DE TRIGO**

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Código: E.P.-CA/47 | Nº Edición: 2 | Fecha: 20/03/14 | Página: 2 de 3 |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|

| | |
|---|-------------|
| POTASIO (mgr) | 146 |
| CALCIO (mgr) | 15 |
| FÓSFORO (mgr) | 102 |
| HIERRO (mgr) | 1.1 |
| RETINOL (mgr) | 71 |
| ACIDO ASCÓRBICO | 0 |
| RIBOFLAVINA (B2) | 0.06 |
| TIAMINA (B1) | 0.09 |
| ÁCIDO FÓLICO (microgr) | 22 |
| FIBRA VEGETAL (gr) | 3.4 |
| ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (gr) | 0.75 |
| ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (gr) | 0.2 |
| ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (gr) | 0.25 |
| ÁCIDO LINOLEICO (gr) | 0.7 |
| ÁCIDO LINOLENICO (gr) | 0.05 |

HARIVASA 2000, S.A.

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

NEREA CUESTA