



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