El Molino de Cerecinos	MOLINOS DEL DUERO	E.T.03.01.01
		nov-14
		Rev.03

ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	Harina de Trigo	**MARCA**	MOLINO DE PIEDRA T.80

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Contiene gluten

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados para cada 100 g de harina)

Valor energético	1379,6 Kj / 329,5 Kcal	Hidratos de Carbono	68 g
Grasas	1,5 g	Proteínas	11 g

INFORMACION SOBRE O.M.G

Ninguna presencia

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Blanco ligeramente amarillento dependiendo de la estracción y de la caracteristica varietal.

Textura: Ligeramente áspero al tacto.

Sabor: Sin rancidez, acidez, amargor o dulzor. Típico de trigo molturado y cernido.

Olor: Sin olores anormales, Típico de trigo molturado y cernido.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Aerobios mesófilos	< 10^6 ufc/g	Mohos	< 10^4 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g	Salmonella	Ausencia / 25 g
Enterobacterias	< 10000 ufc/g		

CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS

Metales pesados		Micotoxinas			
Cadmio (Cd)	< 0.2 ppm	Aflatoxina totales	≤ 4 ppb	Deoxinivavenol (DON)	≤ 750 ppb
Plomo (Pb)	< 0.2 ppm	Aflatoxina B1	≤ 2 ppb	Zearalenona	≤ 75 ppb
		Ocratoxina A	≤ 3 ppb		

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Humedad	≤14.5	Cenizas	≤ 1
Proteina	> 9	Falling Number	≥ 350

VALORES ALVEOGRAFICOS

W	180-220
P/L	0.50-1.40

NORMATIVA LEGAL APLICABLE

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 comision de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CONICIONES DE ENVASADO

Sacos de papel de doble hoja para 25 y 40 kg

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

La indicada en el envase

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

En sitio fresco, seco y aislado del suelo

APLICACIÓN EN

Es una harina de la que se obtienen panes especiales por excelencia, su buen comportamiento en los procesos de panificación, la convierten en la más usada para elaboraciones tradicionales, que implica procesos de fermentación medios y largos, precocidos, congelados y panes especiales. Es una harina ideal para panes candeales o pasados por refinadora. (Pan blanco, candeal, pan rústico, torta de aceite, masa madre, etc).

Nota: Esta harina está fabricada con productos naturales, por lo que algunas características tecnologicas podrían variar en funcion de la campaña.