

		E.T.03.01.01	
		nov-14	
		Rev.03	
ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
PRODUCTO	Harina de Trigo	MARCA	HARINA TRADICIONAL ZAMORANA
INFORMACION SOBRE ALERGENOS			
Contiene gluten			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados para cada 100 g de harina)			
Valor energético	1435 Kj / 338 Kcal	Hidratos de Carbono	71,5 g
Grasas	1,3 g	Proteínas	10 g
INFORMACION SOBRE O.M.G			
Ninguna presencia			
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS			
Color: Blanco ligeramente amarillento dependiendo de la extracción y de la característica varietal.			
Textura: Suaves 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 MICROBIOLÓGICAS			
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 TOXICOLÓGICAS			
Metales pesados		Micotoxinas	
Cadmio (Cd)	< 0.2 ppm	Aflatoxina totales	≤ 4 ppb
Plomo (Pb)	< 0.2 ppm	Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
		Ocratoxina A	≤ 3 ppb
		Deoxinivavenol (DON)	≤ 750 ppb
		Zearalenona	≤ 75 ppb
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS			
Humedad	≤14.5	Cenizas	≤ 0,80
Proteina	> 9	Falling Number	≥ 350
VALORES ALVEOGRAFICOS			
W	200 mínimo		
P/L	0.4-0.8		
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 comisión 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 tecnológicas podrían variar en función de la campaña.			