



## FICHA TÉCNICA V-20 HARINAS ALMELA

**OFICINA CENTRAL**  
Avd.Barcelona,119  
Vilafranca del Penedès  
Fecha: 13/11/15

### **1- COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN**

100% harina de trigo blando obtenida de la molturación del grano de trigo entero, maduro y sano.

Sensorialmente es de aspecto pulverulento, sin impurezas, sin insectos ni materias extrañas, de color blanco con ausencia de olores y sabores extraños

### **2-PROCESO DE ELABORACIÓN**

- 1º. Limpieza del trigo maduro, entero y sano.
- 2º. Acondicionamiento del trigo con agua.
- 3º. Molturación y separación del salvado hasta la obtención de la harina.

### **3-ENVASE**

Sacos de papel y camiones cisterna a granel.

### **4.-CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Almacenar en sitio fresco, seco y aislado del suelo

### **5.-VIDA DEL PRODUCTO**

Seis Meses.

### **6.-CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS**

Variables	Mínimo	Máximo
Humedad		15%
Proteína (Nx5.7)s.s.s.	11%	
Cenizas (s.s.s.)		0.65%
Gluten Húmedo	25%	
Gluten Seco	8%	
Absorción de agua	55%	
Falling Number	320seg.	
W	190	240
P/L	0.45	0.85





**FICHA TÉCNICA  
V-20  
HARINAS ALMELA**

**OFICINA CENTRAL**  
Avd.Barcelona,119  
Vilafranca del Penedès  
Fecha: 13/11/15

### **7.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>VARIABLES</b>	
Recuento total	Inferior a 100.000 c/gr
Mohos y levaduras	Inferior a 10.000 c/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Escherichia coli	Inferior a 100 c/gr

### **8.- ALERGENOS**

El gluten propio del trigo.  
Puede contener trazas de soja por contaminación cruzada del cereal en origen.

### **9.- OGM**

No es un producto OGM

### **10.- MICOTOXINAS**

<b>VARIABLES</b>	
Aflatoxinas: B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub>	Inferior a 4 ppb
Aflatoxina: B <sub>1</sub>	Inferior a 2 ppb
Ocratoxina A	Inferior a 3 ppb
Deoxynivalenol (DON)	Inferior a 750 ppb
Zearalenona	Inferior a 75 ppb

### **11.- METALES PESADOS**

<b>VARIABLES</b>	
Plomo	Inferior a 0,2 ppm
Cadmio	Inferior a 0,2 ppm

### **12.- PESTICIDAS**

Según reglamentación vigente, Reglamento (CE) N° 396/2005.





**FICHA TÉCNICA  
V-20  
HARINAS ALMELA**

**OFICINA CENTRAL**  
Avd.Barcelona,119  
Vilafranca del Penedès  
Fecha: 13/11/15

**13.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

<i>Variables (por 100 gramos de harina)</i>		
Valor energético		1430 Kj / 342 Kcal
Grasas		1,3 g
De las cuales	Ác.grasos saturados	0,25 g
	Ác.grasos monoinsaturados	0,25 g
	Ác.grasos poliinsaturados	0,80 g
Hidratos de carbono		71 g
De los cuales	Azúcares	2 g
	Polialcoholes	0 g
	Polisacáridos *	69 g
Fibra alimentaria		3,5 g
Proteínas		10 g
Sal * (sodio x 2,5)		7,5 mg

\*No hay sal añadida. Sodio (Na) presente de forma natural en la harina.

**14.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE**

\* Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

\* Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

\* RD 1286/1984. 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.

