

1-COMPOSICIÓN

100% Harina trigo.

2-DESCRIPCIÓN

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

3-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.

4-ENVASE

Sacos de papel y camiones cisterna a granel.

5-CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En sitio fresco, seco y aislado del suelo.

6-VIDA DEL PRODUCTO

Seis Meses.

7-CARACTERÍSTICAS FISIO-QUIMICAS

Variables	Mínimo	Máximo
Humedad		15%
Proteína (Nx5.7)s.s.s.	10 %	
Cenizas (s.s.s.)		0.65%
Gluten Húmedo	21 % min.	
Gluten Seco	7% min.	
Absorción de agua	52 %	
Falling Number	280 seg.	
W	140	180
P/L	0.40	0.80

Plantas en:

Sta. Margarida i Els Monjos (Barcelona), Arévalo (Ávila) y Cádiz.

8-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Variables	
Recuento total	Inferior a 100.000 c/gr
Mohos y levaduras	Inferior a 10.000 c/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Escherichia coli	Ausencia en 1 gr

9- ALERGENOS

El gluten propio del trigo.

10- OGM

No es un producto OGM

11- MICOTOXINAS

Variables	
Aflatoxinas: B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	Inferior a 4 ppb
Aflatoxina: B ₁	Inferior a 2 ppb
Ocratoxina A	Inferior a 3 ppb
Deoxynivalenol (DON)	Inferior a 750 ppb
Zearalenona	Inferior a 75 ppb

12- METALES PESADOS

Variables	
Plomo	Inferior a 0,2 ppm
Cadmio	Inferior a 0,2 ppm

Plantas en:

Sta. Margarida i Els Monjos (Barcelona), Arévalo (Ávila) y Cádiz.