



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 12300

Denominación de producto:	HARINA CHURRERA
Uso previsto:	Alimentación humana. Destinada para producción de masas fritas y elaboración de bechamel.
Descripción:	Producto triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo. El cereal empleado será apto para consumo humano, exento de olores extraños y depredadores, recolectado y conservado en condiciones normales.

Características Físico Químicas:	Valores	Tolerancias	Contaminantes:	Metales pesados:	Valores
Humedad (NIR):	15	Máximo		Cd	< 0,2 mg/kg
Proteína Bruta (NIR, s.s.s):	10	Mínimo		Pb	< 0,2 mg/kg
Cenizas (NIR s.s.s):	0,600	Máximo		Micotoxinas:	
Gluten Húmedo:	24	Mínimo		Aflatoxinas B1	< 2 µg/kg
Falling Number :	350	Mínimo		Aflatoxinas totales	< 4 µg/kg
Acidez de la grasa (%mg KOH):	50	Máximo		DON	< 750 µg/kg
				Ocratoxina	< 3 µg/kg
				ZEA	< 75 µg/kg
Características Reológicas: <i>(según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)</i>	Valores	Tolerancias		Residuos de plaguicidas (mg/kg):	Inferiores a LMR de la legislación vigente
W (28 min):	150	± 10			
P/L (28 min):	0,4	± 0,1			
Abs (500 UB):	54	± 1			
Ud. Amilográficas	1100	Mínimo			
Características Organolépticas:	Aspecto:	Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños	Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos totales (ufc/g):	< 1 x 10 ⁶ ufc/gr.
	Color:	Blanco, ligeramente amarillento, sin rastro de moho		Salmonella (ufc/25gr):	Ausencia / 25gr.
	Olor:	Característico, sin olor a rancio		Escherichia Coli (ufc/g):	< 1 x 10 ² ufc/gr.
	Sabor:	Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor		Mohos y levaduras:	< 1 x 10 ⁴ ufc/gr.
	Tacto:	Ligeramente granuloso			
Ingredientes:	Harina de trigo(%):	100	Valores nutricionales:	Grasa:	
				Hidratos de carbono:	
				Fibra Bruta:	N/A
				Kcal/Kjul:	
OGM:	El producto no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos por el Reglamento 1829/2003 ni a los requisitos específicos de trazabilidad establecidos por Reglamento 1830/03.				
Alérgenos:	Producto no apto para intolerantes al gluten.				
Envasado y transporte de la mercancía:	En sacos de papel bicapa de 25 kg, garantizando las máximas condiciones higiénicas.				
Manipulación	De acuerdo a las buenas prácticas de higiene y fabricación, cumpliendo la legislación vigente en materia de Higiene y Manipulación.				
Almacenamiento:	En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.				
Consumo preferente producto:	180 días a partir de la fecha de envasado. Dicha fecha se corresponde con el lote del producto.				