



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 13130

REV 5

Denominación de producto:	HARINA REPOSTERÍA
Uso previsto:	Alimentación humana. Destinada para la elaboración de pan de molde, brioches.
Descripción:	Producto triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo (<i>triticum aestivum</i>). 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):	12	Mínimo		Pb	< 0,2 mg/kg
Cenizas (NIR s.s.s):	0,650	Máximo		Micotoxinas:	
Gluten Húmedo:	28	Mínimo		Aflatoxinas B1	< 2 µg/kg
Falling Number :	300	Mínimo		Aflatoxinas totales	< 4 µg/kg
Acidez de la grasa (%mg KOH):	30	Máximo		DON	< 750 µg/kg
			Ocratoxina	< 3 µg/kg	
			ZEA	< 75 µg/kg	
Características Reológicas:	Valores	Tolerancias		Residuos de plaguicidas (mg/kg):	Inferiores a LMR de la legislación vigente
(según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)					
W (28 min):	295	± 15			
Abs (500 UB):	59	± 1			
Características Organolépticas:	Aspecto:	Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños	Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos totales (ufc/g):	< 1 x 106 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 102 ufc/gr.
	Sabor:	Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor		Mohos y levaduras:	< 1 x 104 ufc/gr.
	Tacto:	Ligeramente granuloso			
Ingredientes:	Harina de trigo(%):	100	Valores nutricionales:	Valor Energético/100g	343Kcal-1454 KJ
				Grasas Totales/100g	1,09g
				Hidratos de Carbono/100g	72,9g
				Azúcares Totales/100g	1,1g
				Sodio Total/100g	0,003g
				Proteína (Método Kjeldahl)	9,11g
OGM:	El producto no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. 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 o 40 kg y/o cisternas, 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.				
Legislación aplicable:	Real Decreto 1286/84, de 23 de Mayo, "Reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda para consumo humano" y modificaciones posteriores. 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 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.				

NOTA: Esta harina esta fabricada con productos naturales, por lo que alguna característica tecnologica podría variar en función de la campaña

Documento elaborado por:	DEPARTAMENTO CALIDAD	fecha: 05/03/2015	Documento aprobado por:	DEPARTAMENTO TÉCNICO	Fecha: 05/03/2015
--------------------------	----------------------	-------------------	-------------------------	----------------------	-------------------