



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 13130

REV 5

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Denominación de producto:</b> | <b>HARINA REPOSTERÍA</b>   |
| <b>Uso previsto:</b>             | Alimentación humana. Destinada para la elaboración de pan de molde, brioches.  |
| <b>Descripción:</b>              | 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 depreadores, recolectado y conservado en condiciones normales. |

| <b>Características Físico Químicas:</b>  | <b>Valores</b>  | <b>Tolerancias</b>   | <b>Contaminantes:</b>         | <b>Metales pesados:</b>                    | <b>Valores</b>                             |
|--|---|--|-------------------------------|--|--|
| <b>Humedad (NIR):</b>  | 15  | Máximo   |                               | Cd   | < 0,2 mg/kg                                |
| <b>Proteína Bruta (NIR, s.s.s):</b>  | 12  | Mínimo   |                               | Pb   | < 0,2 mg/kg                                |
| <b>Cenizas (NIR s.s.s):</b>  | 0,650   | Máximo   |                               | <b>Micotoxinas:</b>                        |  |
| <b>Gluten Húmedo:</b>  | 28  | Mínimo   |                               | Aflatoxinas B1                             | < 2 µg/kg                                  |
| <b>Falling Number :</b>  | 300   | Mínimo   |                               | Aflatoxinas totales                        | < 4 µg/kg                                  |
| <b>Acidez de la grasa (%mg KOH):</b>   | 30  | Máximo   |                               | DON  | < 750 µg/kg                                |
|  |   |  | Ocratoxina                    | < 3 µg/kg                                  |  |
|  |   |  | ZEA                           | < 75 µg/kg                                 |  |
| <b>Características Reológicas:</b><br><i>(según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)</i> | <b>Valores</b>  | <b>Tolerancias</b>   |                               | <b>Residuos de plaguicidas (mg/kg):</b>    | Inferiores a LMR de la legislación vigente |
| <b>W (28 min):</b>   | 295   | ± 15   |                               |  |  |
| <b>Abs (500 UB):</b>   | 59  | ± 1  |                               |  |  |
| <b>Características Organolépticas:</b>   | <b>Aspecto:</b>   | Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños | <b>Microbiológicas:</b>       | <b>Aerobios Mesófilos totales (ufc/g):</b> | < 1 x 106 ufc/gr.                          |
|  | <b>Color:</b>   | Blanco, ligeramente amarillento, sin rastro de moho          |                               | <b>Salmonella (ufc/25gr):</b>              | Ausencia / 25gr.                           |
|  | <b>Olor:</b>  | Característico, sin olor a rancio                            |                               | <b>Escherichia Coli (ufc/g):</b>           | < 1 x 102 ufc/gr.                          |
|  | <b>Sabor:</b>   | Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor       |                               | <b>Mohos y levaduras:</b>                  | < 1 x 104 ufc/gr.                          |
|  | <b>Tacto:</b>   | Ligeramente granuloso  |                               |  |  |
| <b>Ingredientes:</b>   | Harina de trigo(%):   | 100  | <b>Valores nutricionales:</b> | <b>Valor Energético/100g</b>               | 343Kcal-1454 KJ                            |
|  |   |  |                               | <b>Grasas Totales/100g</b>                 | 1,09g                                      |
|  |   |  |                               | <b>Hidratos de Carbono/100g</b>            | 72,9g                                      |
|  |   |  |                               | <b>Azúcares Totales/100g</b>               | 1,1g                                       |
|  |   |  |                               | <b>Sodio Total/100g</b>                    | 0,003g                                     |
|  |   |  |                               | <b>Proteína (Método Kjeldahl)</b>          | 9,11g                                      |
| <b>OGM:</b>  | 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.  |  |                               |  |  |
| <b>Alérgenos:</b>  | Producto no apto para intolerantes al gluten.   |  |                               |  |  |
| <b>Envasado y transporte de la mercancía:</b>  | En sacos de papel bicapa de 25 o 40 kg y/o cisternas, garantizando las máximas condiciones higiénicas.  |  |                               |  |  |
| <b>Manipulación</b>  | De acuerdo a las buenas prácticas de higiene y fabricación, cumpliendo la legislación vigente en materia de Higiene y Manipulación.   |  |                               |  |  |
| <b>Almacenamiento:</b>   | En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.  |  |                               |  |  |
| <b>Consumo preferente producto:</b>  | 180 días a partir de la fecha de envasado. Dicha fecha se corresponde con el lote del producto.   |  |                               |  |  |
| <b>Legislación aplicable:</b>  | 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.<br>Real Decreto 1615/2010, de 7 de Diciembre por el que se aprueba la norma de calidad del Trigo.<br>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

|                                 |                      |                          |                                |                      |                          |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------|
| <b>Documento elaborado por:</b> | DEPARTAMENTO CALIDAD | <b>fecha:</b> 05/03/2015 | <b>Documento aprobado por:</b> | DEPARTAMENTO TÉCNICO | <b>Fecha:</b> 05/03/2015 |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------|