

ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO	Harina de Espelta		MARCA	ESPELTA ECOLOGICA INTEGRAL	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS					
Contiene gluten					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados para cada 100 g de harina)					
Valor energético	1478,4 Kj / 353,1Kcal	Hidratos de Carbono	72 g		
Grasas	1,9 g	Proteínas	12 g		
INFORMACION SOBRE O.M.G					
Ninguna presencia					
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
Color: Característico del grano molturado sin la separación de ninguna parte de él y de la característica varietal.					
Textura: Aspera al tacto.					
Sabor: Sin rancidez, acidez, amargor o dulzor. Típico de espelta molturada y cernida.					
Olor: Sin olores anormales, Típico de espelta molturada y cernida.					
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g	Mohos	< 10 ⁴ ufc/g		
Escherichia coli	< 100 ufc/g	Salmonella	Ausencia / 25 g		
Enterobacterias	< 10000 ufc/g				
CARACTERISTICAS TOXICOLÓGICAS					
Metales pesados		Micotoxinas			
Cadmio (Cd)	< 0.2 ppm	Aflatoxina totales	≤ 4 ppb	Deoxinivavenol (DON)	≤ 750 ppb
Plomo (Pb)	< 0.2 ppm	Aflatoxina B1	≤ 2 ppb	Zearalenona	≤ 75 ppb
		Ocratoxina A	≤ 3 ppb		
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS					
Humedad	≤14.5	Cenizas	≤ 1.5		
Proteína	> 9	Falling Number	≥ 350		
VALORES ALVEOGRAFICOS					
W					
P/L					
NORMATIVA LEGAL APLICABLE					
Real Decreto 1286/1984 de 23 de Mayo por el que se aprueba la 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					
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 de 19 de Diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios					
CONICIONES DE ENVASADO					
Sacos de papel de doble hoja para 25kg					
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE					
La indicada en el envase					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE					
En sitio fresco, seco y aislado del suelo					
APLICACIÓN EN					
Panes de Espelta integrales, rústicos de Espelta integrales, barras de Espelta integrales, pizzas de Espelta integrales					
Nota: Esta harina está fabricada con productos naturales, por lo que algunas características tecnologicas podrían variar en funcion de la campaña.					