

## HARINA DE TRIGO

## DENOMINACIÓN: HARINA PANADERA

### **ÍNDICE**:

- 1.- DENOMINACIÓN PRODUCTO.
- 2.- USO PREVISTO
- 3.- DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO.
- 4.- CARACTERÍSTICAS (DATOS ANALÍTICOS).
- 5.- PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS.
- 6.- CONDICIONES DE ENVASE.
- 7.- CONDICIONES DE TRANSPORTE.
- 8.- LEGISLACIÓN APLICABLE.
- 9.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
- 10.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Modificaciones respecto a la edición anterior

ADICIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL



### **ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**

### **HARINA DE TRIGO**

 Código:
 Nº Edición:
 Fecha:
 Página:

 E.P.-CA/46
 3
 20/11/14
 2 de 4

### 1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Harina Panadera.

### 2.- USO PREVISTO

Alimentación Animal y Alimentación Humana, excepto personas intolerantes al gluten. Es una harina apta para veganos. No contiene ningún otro alérgeno a excepción del gluten.

### 3.- DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Es el producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo, Triticum aestivum o la mezcla de éste con Triticum durum, en la porción máxima 4:1, maduro, sano y seco e industrialmente limpio.

Esta harina está elaborada a partir de productos de origen no transgénico, de modo que no está incluida en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003.

## 4.- CARACTERÍSTICAS (DATOS ANALÍTICOS)

PARÁMETROS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
humedad	12,50%	15,00%
P/L	0,30	0,50
Р	40	60
L	90	130
W	140	180
F.N.	320	400
proteína	8,5%	-
gluten húmedo	24%	-
gluten seco	6,5%	-
absorción agua	54%	-
cenizas	0,50%	0,65%
Cenizas	0,50%	0,65%

### 5.- PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS.

- \* Bacterias aerobias mesófilas
- \* Escherichia coli
- \* Salmonella
- \* Mohos

UFC/ g máximo 1 x 10<sup>6</sup> NMP/g máximo 1x 10<sup>2</sup> UFC/ 25g ausencia UFC/ g máximo 1 x 10<sup>4</sup>



### **ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**

### **HARINA DE TRIGO**

Código:	Nº Edición:	Fecha:	Página:
E.PCA/46	3	20/11/14	2 de 4

### 6.- CONDICIONES DE ENVASE

Sacos de 5kg

### 7.- CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos, cisternas o ferrocarril, apropiados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto la inalterabilidad del producto evitando toda posible causa de contaminación.

### 8.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamentación en vigor
- Reglamento de Micotoxinas.
- Reglamento de Metales Pesados.
- Reglamento de pesticidas.
- Reglamento de toxinas de fusarium

### 9.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar seco y aislado del suelo.

### 10.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

GRUPO	CEREALES
PORCIÓN COMESTIBLE	1
ENERGÍA (kcal)	348
CARBOHIDRATOS (gr)	80
LÍPIDOS (gr)	1.2
COLESTEROL (mgr)	0
SODIO (mgr)	5.1



### **ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO**

### **HARINA DE TRIGO**

Código: Nº Edición: Fecha: Página: **E.P.-CA/46** 3 20/11/14 4 de 4

POTASIO (mgr)	146
CALCIO (mgr)	15
FÓSFORO (mgr)	102
HIERRO (mgr)	1.1
RETINOL (mgr)	71
ACIDO ASCÓRBICO	0
RIBOFLAVINA (B2)	0.06
TIAMINA (B1)	0.09
ÁCIDO FÓLICO (microgr)	22
FIBRA VEGETAL (gr)	3.4
ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (gr)	0.75
ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (gr)	0.2
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (gr)	0.25
ÁCIDO LINOLEICO (gr)	0.7
ÁCIDO LINOLENICO (gr)	0.05
AODO LINOLLINOO (gi)	0.00

HARIVASA 2000, S.A. Ctra. Salinas, S/N. 31110 NOAIN (Navarra) Tel 948 31 77 11-Fax 948 31 77 10 A31013402

NEREA CUESTA