

**ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**

**Producto (18):** Harina de Trigo ECO-INTEGRAL "FLOR-CERE" MOLINO DE PIEDRA BOLSA 1 KG.

**Código:**

**Fecha:** 17/07/2018

**1. Características del Producto.**

CARACTERISTICAS	VALORES	CARACTERISTICAS	VALORES
<b>Humedad</b>	<15%	<b>Proteínas</b>	> 9,00 %
<b>W</b>	175-215 Joules E-4	<b>Degradación</b>	< 30,00 %
<b>P/L</b>	0'50-1'40	<b>P</b>	> 50,00 mm
<b>Falling number</b>	>300 sg.	<b>L</b>	> 60,00 mm
<b>Gluten húmedo</b>	>21%		

**2.-Organolépticas:** Producto blanco pulverulento, característico de la molturación húmeda de Triticum aestivum

( variedad de trigo blando panificable) sin la separación de ninguna parte de él. Con especificaciones microbiológicas dentro de la R.T.S.

**Color:** Característico del grano molturado sin la separación de ninguna parte de él y de la característica varietal.

**Textura:** Ligeramente aspero al tacto.

**Sabor:** Sin rancidez, acidez, amargor o dulzor. Típico de trigo molturado sin la separación de ninguna parte de él.

**Olor:** Sin olores anormales, Típico de trigo molturado sin la separación de ninguna parte de él.

**3.-Otros datos de interés.**

**Normativa legal aplicable:**

Real Decreto 667/2016, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales

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

**Condiciones de envasado:** Sacos de papel kraft para 1 kilos en pack de 10 kilos.

**Etiquetado:** Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

**Estatus OMG:** No se requiere etiquetado específico según Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

**Fecha de consumo preferente:** 6 meses desde su fabricación.

**Condiciones de almacenamiento y transporte:** En sitio fresco, seco y aislado del suelo.

**Aplicado en:** Es una harina utilizada como mejoradora de otras de panificación, con alto contenido en proteínas y una elevada absorción de agua. Harina ideal para elaboración ricas en huevos y grasa como los roscones. Aplicada en procesos artesanos como panes de agua, hogazas de gran peso, croissant, brioches, pizzas, etc. Esta harina es la más recomendada en procesos de fermentaciones largas y como refuerzo de harinas flojas

**4.- Características Microbiológicas.**

PARAMETRO	CANTIDAD	PARAMETRO	CANTIDAD
Aerobios mesófilos	< 10 <sup>6</sup> ufc/g	Mohos	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g	Salmonella	Ausencia / 25 g
Enterobacterias	< 10000 ufc/g		

Según especificaciones internas sistema APPCC basadas en criterios microbiológicos (parte derogada) del Real Decreto 1268/84 de mayo de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnica Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas

**5.- Características Toxicológicas:**

PARAMETRO	CANTIDAD
Metales pesados	
- Cadmio (Cd)	< 0,2 ppm
- Plomo ( Pb)	< 0,2 ppm

Micotoxinas:	
- Aflatoxina Totales ( B1, B2, G1, G2)	≤ 4 ppb
- Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
- Ocratoxina A	≤ 3 ppb
- Deoxinivalenol (DON)	≤ 750 ppb
- Zearalenona	≤ 75 ppb

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

#### 6.- Propiedades Nutritivas:

##### Composición nutricional: (por 100 gr)

Calorías x 100 Grs	338	Kcal.
Proteínas	10	Grs.
Hidratos de Carbono	71.5	Grs.
de los cuales azúcares	1.5	Grs.
Grasa	1.30	Grs.
Cenizas	0.60	Grs.

#### 7.- Ingredientes / Composición:

Harina de Trigo ecológico 100%

#### 8.- Declaración de alérgenos:

Alergeno	Contiene	Puede contener trazas	No contiene
<u>Cereales</u> que contienen gluten y derivados	X		
<u>Crustáceos</u> y derivados			X
<u>Pescado</u> y derivados de pescado			X
<u>Huevo</u> y derivados			X
<u>Cacahuete</u> y derivados			X
<u>Soja</u> y derivados			X
<u>Leche</u> y derivados (incluida lactosa)			X
<u>Frutos con cascara</u>			X
<u>Apio</u> y derivados			X
<u>Mostaza</u> y derivados			X
Semilla de <u>sésamo</u> y derivados			X
<u>Altramuces</u> y derivados			X
<u>Moluscos</u> y derivados			X
<u>Dióxido de azufre y sulfitos</u> en concentraciones superiores a 10 mg / kg expresado como SO <sub>2</sub>			X

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.