

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>					Cod: 1150000 1150200 Rev.0				
<b>Denominación de producto:</b>	<b>HARINA ARIES</b>									
<b>Denominación legal:</b>	Harina acondicionada de trigo panificable									
<b>Uso previsto:</b>	Alimentación humana. Destinada para procesos directos y tradicionales de panificación, preferiblemente amasados rápidos y procesos de fermentación cortos.									
<b>Descripción:</b>	Producto triturado, obtenido de la moliuración del grano de trigo, acondicionada con L-cisteína (E-920) y enzimas. El cereal empleado será apto para consumo humano, exento de olores extraños y depredadores, recolectado y conservado en condiciones normales.									
<b>Características Físico Químicas:</b>	<p><b>Humedad (NIR):</b> <b>Proteína Bruta (NIR, s.s.s):</b> <b>Cenizas (NIR s.s.s):</b></p>	<b>Valores</b>	<b>Tolerancias</b>	<b>Contaminantes:</b> (según Reglamento CE 1881/2006 y 396/2005 CE)	<b>Metales pesados:</b> Cd Pb	<b>Valores</b> < 0,1 mg/kg < 0,2 mg/kg				
		15	Máximo		<b>Micotoxinas:</b> Aflatoxinas B1 Aflatoxinas totales DON Ocratoxina ZEA	< 2 µg/kg < 4 µg/kg < 750 µg/kg < 3 µg/kg < 75 µg/kg				
		9,5	Mínimo		<b>Alcaloides del cornezuelo:</b>	< 100 µg/kg				
<b>Características Reológicas:</b> (según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)	<b>W (28 min):</b>	<b>Valores</b>	<b>Tolerancias</b>		<b>Residuos de plaguicidas (mg/kg):</b>	Inferiores a LMR de la legislación vigente				
		140	± 20							
<b>Características Organolépticas:</b>	<p><b>Aspecto:</b> <b>Color:</b> <b>Olor:</b> <b>Sabor:</b> <b>Tacto:</b></p>	Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños Blanco, ligeramente amarillento, sin rastro de moho Característico, sin olor a rancio Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor Ligeramente granuloso	<b>Microbiológicas:</b> (Límite Interno)		<b>Microorganismos a 30°C (ufc/g):</b> <b>Salmonella (ufc/25g):</b> <b>Escherichia Coli (ufc/g):</b> <b>Mohos y levaduras:</b>	< 1 x 10e6 ufc/g Ausencia / 25g < 1 x 10e2 ufc/g < 1 x 10e4 ufc/g				
<b>Ingredientes:</b>	Harina de <b>trigo</b> L-cisteína (E-920) Enzimas		<b>Valores nutricionales/100g:</b>		<b>Valor energético</b>	339kcal-1438kJ				
<b>Origen</b>	Europa				<b>Grasas totales</b> De las cuales saturadas	1,32g 0,24g				
<b>OGM:</b>	El producto no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. 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>Hidratos de Carbono</b> De los cuales azúcares totales	71,56g 2,51g				
<b>Alérgenos:</b>	Producto no apto para intolerantes al <b>gluten</b> .				<b>Proteína</b>	9,5g				
<b>Envase y transporte de la mercancía:</b>	En cisternas, garantizando las máximas condiciones higiénicas.				<b>Sal</b>	0,05g				
<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>	90 días a partir de la fecha de envasado. Dicha fecha se corresponde con el lote del producto.									
<b>Legislación aplicable:</b>	Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, 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 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.									
NOTA: Esta harina está fabricada con productos naturales, por lo que alguna característica tecnológica podría variar en función de la campaña										
Documento elaborado por:	DEPARTAMENTO CALIDAD	fecha: 16/05/2022	Documento aprobado por:	DEPARTAMENTO TÉCNICO		fecha: 16/05/2022				