



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 1150000

1150200

Rev.0

Denominación de producto:	HARINA ARIES					
Denominación legal:	Harina acondicionada de trigo panificable					
Uso previsto:	Alimentación humana. Destinada para procesos directos y tradicionales de panificación, preferiblemente amasados rápidos y procesos de fermentación cortos.					
Descripción:	Producto triturado, obtenido de la molturación del grano de trigo, acondicionada con L-cisteina (E-920) y enzimas. El cereal empleado será apto para consumo humano, exento de olores extraños y depredadores, recolectado y conservado en condiciones normales.					
Características Físico Químicas:		Valores	Tolerancias	Contaminantes: (según Reglamento CE 1881/2006 y 396/2005 CE)	Metales pesados:	Valores
	Humedad (NIR):	15	Máximo		Cd Pb	< 0,1 mg/kg < 0,2 mg/kg
	Proteína Bruta (NIR, s.s.s):	9,5	Mínimo		Micotoxinas:	
	Cenizas (NIR s.s.s):	0,650	Máximo		Aflatoxinas B1 Aflatoxinas totales DON Ocratoxina ZEA	< 2 µg/kg < 4 µg/kg < 750 µg/kg < 3 µg/kg < 75 µg/kg
Características Reológicas: <i>(según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)</i>	W (28 min):	Valores 140	Tolerancias ± 20		Alcaloides del cornezuelo: Residuos de plaguicidas (mg/kg):	< 100 µg/kg Inferiores a LMR de la legislación vigente
Características Organolépticas:	Aspecto: Color: Olor: Sabor: Tacto:	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		Microbiológicas: (Límite Interno)	Microorganismos a 30°C (ufc/g): Salmonella (ufc/25g): Escherichia Coli (ufc/g): Mohos y levaduras:	< 1 x 10e6 ufc/g Ausencia / 25g < 1 x 10e2 ufc/g < 1 x 10e4 ufc/g
Ingredientes:	Harina de trigo L-cisteina (E-920) Enzimas			Valores nutricionales/100g:	Valor energético	339kcal-1438kJ
Origen	Europa				Grasas totales De las cuales saturadas Hidratos de Carbono De los cuales azúcares totales Proteína Sal	1,32g 0,24g 71,56g 2,51g 9,5g 0,05g
OGM:	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.					
Alérgenos:	Producto no apto para intolerantes al gluten .					
Envasado y transporte de la mercancía:	En cisternas, garantizando las máximas condiciones higiénicas.					
Manipulación	De acuerdo a las buenas prácticas de higiene y fabricación, cumpliendo la legislación vigente en materia de Higiene y Manipulación.					
Almacenamiento:	En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.					
Consumo preferente producto:	90 días a partir de la fecha de envasado. Dicha fecha se corresponde con el lote del producto.					
Legislación aplicable:	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. Reglamanto 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 carácterisitca tecnologica 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	