



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cod: 12140

Rev.0

Denominación de producto:	HARINA FAMOSA					
Denominación legal:	Harina acondicionada de trigo panificable					
Uso previsto:	Alimentación humana. Destinada para procesos preferiblemente de larga fermentación o fermentación controlada.					
Descripción:	Producto triturado, obtenido de la moliuración del grano de trigo, acondicionada con ácido ascórbico (E-300) 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:	Humedad (NIR): Proteína Bruta (NIR, s.s.s): Cenizas (NIR s.s.s): Falling Number :	Valores 14 10 0,650 300	Tolerancias Máximo Mínimo Máximo Mínimo	Contaminantes: (según Reglamento CE 1881/2006 y 396/2005 CE)	Metales pesados: Cd Pb Micotoxinas: Aflatoxinas B1 Aflatoxinas totales DON Ocratoxina ZEA Alcaloides del cornezuelo: Residuos de plaguicidas (mg/kg):	Valores < 0,1 mg/kg < 0,2 mg/kg < 2 µg/kg < 4 µg/kg < 750 µg/kg < 3 µg/kg < 75 µg/kg < 100 µg/kg Inferiores a LMR de la legislación vigente
Características Reológicas: (según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)	W (28 min): P (28 min): Ie (28 min):	Valores 190 75 49	Tolerancias ± 15 ± 10 ± 1			
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(%): Ácido ascórbico (E-300) Enzimas			Valores nutricionales/100g:	Valor energético 339kcal-1438kJ Grasas totales 1,32g De las cuales saturadas 0,24g Hidratos de Carbono 71,56g De los cuales azúcares totales 2,51g Proteína 10,8g Sal 0,05g	
Origen	Europa					
OGM:	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.					
Alérgenos:	Producto no apto para intolerantes al gluten.					
Envase y transporte de la mercancía:	En sacos de polipropileno de 25kg y/o 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:	180 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. Reglamento CE 1881/2006 de la comisión por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores.					
NOTA: Esta harina esta fabricada con productos naturales, por lo que alguna característica tecnológica podría variar en función de la campaña						
Documento elaborado por:	DEPARTAMENTO TÉCNICO	fecha: 08/09/2022	Documento aprobado por: COPIA NO CONTROLADA	DEPARTAMENTO DE CALIDAD		fecha: 08/09/2022