



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 multuración 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:		Valores	Tolerancias	Contaminantes: (según Reglamento CE 1881/2006 y 396/2005 CE)	Metales pesados: Cd Pb	Valores < 0,1 mg/kg < 0,2 mg/kg
	Humedad (NIR):	14	Máximo		Micotoxinas: Aflatoxinas B1 Aflatoxinas totales DON Ocratoxina ZEA	< 2 µg/kg < 4 µg/kg < 750 µg/kg < 3 µg/kg < 75 µg/kg
	Proteína Bruta (NIR, s.s.s):	10	Mínimo			
	Cenizas (NIR s.s.s):	0,650	Máximo			
Falling Number :	300	Mínimo				
Características Reológicas: <i>(según datos obtenidos por equipos internos de laboratorio)</i>		Valores	Tolerancias		Alcaloides del cornezuelo:	< 100 µg/kg
W (28 min):	190	± 15	Residuos de plaguicidas (mg/kg):		Inferiores a LMR de la legislación vigente	
P (28 min):	75	± 10				
le (28 min):	49	± 1				
Características Organolépticas:	Aspecto:	Pulverulento, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños		Microbiológicas: (Límite Interno)	Microorganismos a 30°C (ufc/g):	< 1 x 10e6 ufc/g
	Color:	Blanco, ligeramente amarillento, sin rastro de moho			Salmonella (ufc/25g):	Ausencia / 25g
	Olor:	Característico, sin olor a rancio			Escherichia Coli (ufc/g):	< 1 x 10e2 ufc/g
	Sabor:	Característico,sin rasgos de acidez, amargor o dulzor			Mohos y levaduras:	< 1 x 10e4 ufc/g
Tacto:	Ligeramente granuloso					
Ingredientes:	Harina de trigo(%):	100		Valores nutricionales/100g:	Valor energético	339kcal-1438kJ
	Acido ascórbico (E-300)				Grasas totales	1,32g
Origen	Enzimas				De las cuales saturadas	0,24g
					Hidratos de Carbono	71,56g
					De los cuales azúcares totales	2,51g
					Proteína	10,8g
					Sal	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 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. Reglamanto 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 carácterísitca tecnologica podría variar en función de la campaña						
Documento elaborado por:	DEPARTAMENTO TÉCNICO	fecha: 08/09/2022	Documento aprobado por:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD	fecha: 08/09/2022	
			COPIA NO CONTROLADA			