

Ficha técnica

FT-06-02
Revisado: 26/07/2024

Código SAP	10010 12000 11013 14000		
Material	HARINA GALLETAS		
Producto	Harina de trigo acondicionada		
Forma de uso	Fabricación de galletas en general, y productos elaborados con masas batidas, no recomendada para la fabricación de productos con procesos de fermentación.		
Generalidades	Producto destinado a uso industrial. Elaborado a partir de trigos genéticamente no modificados (NMG), con origen en la UE, y bajo condiciones de fabricación reguladas por procedimientos estandarizados por norma IFS Food (RGSEAA 20.09483/G.C)		
Recomendada para	Fabricación de galletas tanto de masa seca como de masa batida		
Ingredientes	Harina de TRIGO, enzimas		
Características organolépticas	Polvo blanco-amarillento, suave al tacto, con ausencia de olores y sabores extraños		
Declaración alergenicos	Alergenicos	Sí	Traza
	Cereales con gluten	X	
	Crustáceos		
	Huevos		
	Pescados		
	Cacahuete		
	Soja		X
	Leche y/o lactosa		
	Frutos de cáscara		
	Apio		
	Mostaza		X
	Sésamo		
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)		
	Moluscos		
Altramuz			

	Parámetros	Valor	Máximo	Mínimo
Características fisicoquímicas	Humedad %	< 15,0	15,50	
	Cenizas s.s.s	< 0,65	0,80	0,50
	Falling Number s	> 225		NA
	Gluten húmedo %	< 20		
	Índice de gluten %	NA		
	Proteínas %	NA		
	W	< 150		
	P/L	NA		
	Parámetros	Valor	Máximo	Mínimo
Parámetros farinográficos	Absorción %	> 54		
	Tiempo de desarrollo min	< 2		
	Estabilidad min	< 2		
	Parámetros	Valor		
Parámetros microbiológicos	Recuento de colonias aeróbicas mesófilas	< 1×10^6 ufc/g		
	Recuento de mohos y levaduras	< 1×10^4 ufc/g		
	Escherichia coli	< 1×10^2 ufc/g		
	Salmonella	Ausencia ufc/25 g		
	Parámetros	Valor		
Micotoxinas	Aflatoxina B1	< 2 ppb		
	Aflatoxinas totales	< 4 ppb		
	Ocratoxina A	< 3 ppb		
	Zaralenona	< 75 ppb		
	DON	< 750 ppb		
	Parámetros	Valor		
Metales pesados	Plomo	< 0,20 mg/Kg		
	Cadmio	< 0,10 mg/Kg		
Residuos pesticidas	Reg CE 396/2005 y modificaciones posteriores			

	Parámetros	Valor
Nutricional g/100 g de producto	Valor energético	1435Kj 338Kcal
	Grasa total	1,00g
	Saturadas	0,20g
	Hidratos de carbono	73g
	Azúcares	1,2g
	Fibra alimentaria	2,2000000000000002 g
	Proteínas	10g
	Sal	<0,0125g
	Fuentes nutricionales: Datos correspondientes a los análisis realizados por laboratorios EUROFINS sobre muestras tomadas el 21 de diciembre de 2023	
Lote y fecha de consumo preferente	En la etiqueta del saco o en la propia factura	
	Tipos	Comentario
Envasado y Transporte	Granel	Transportada a través de camiones cisterna de uso alimentario
	Saco	Envases de papel de 2 capas homologado de 25 Kg
	Transportados en vehículos cubiertos y de uso alimentario	
	Tipos	Comentario
Condiciones de almacenamiento	Granel	En silos de uso exclusivo en buenas condiciones ambientales, con un programa de mantenimiento y limpieza adecuados
	Saco	En un lugar fresco y seco, aislados del suelo a través de palets homologados y apilados de forma horizontal, con un nº máximo de 10 pisos
Consumo preferente	3 Meses desde la fecha de envasado	
Legislación Aplicable	Valores orientativos del derogado RD 1286/1984 por el que se aprueba la RTS relativa a harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda (Modificado por el RD 1166/1990)	
	RD 677/2016 Norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de cereales	
	Reg. CE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
	Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos	
	Reg. CE 1830/2003 Producto elaborado con materias primas que no provienen de Organismos Modificados Genéticamente, no estando sujetos a las obligaciones de trazabilidad/etiquetado fijadas en dicho Reglamento	