

**Ficha técnica**

**FT-10-02**  
**Revisado:** 26/07/2024

<b>Código SAP</b>	12004 14004		
<b>Material</b>	HARINA MEDIA FUERZA H250		
<b>Producto</b>	Harina de trigo acondicionada		
<b>Forma de uso</b>	Materia prima en mezcla con otros ingredientes para la fabricación de productos con procesos de fermentación y cocción.		
<b>Generalidades</b>	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)		
<b>Recomendada para</b>	Procesos de panificación larga en frío, frío-calor-frío, masas congeladas, pan precocido.		
<b>Ingredientes</b>	Harina de TRIGO		
<b>Características organolépticas</b>	Polvo blanco-amarillento, suave al tacto, con ausencia de olores y sabores extraños		
<b>Declaración alergen</b>	<b>Alergenos</b>	<b>Sí</b>	<b>Traza</b>
	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			

	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>	<b>Máximo</b>	<b>Mínimo</b>
Características fisicoquímicas	Humedad %	< 15,0	15,50	
	Cenizas s.s.s	< 0,65	0,80	0,50
	Falling Number s	> 300		250
	Gluten húmedo %	> 25		
	Índice de gluten %	NA		
	Proteínas %	> 10,5		
	W	> 220		
	P/L	NA		
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>	<b>Máximo</b>	<b>Mínimo</b>
Parámetros farinográficos	Absorción %	> 55,5		
	Tiempo de desarrollo min	> 1,5		
	Estabilidad min	> 2,0		
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>		
Parámetros microbiológicos	Recuento de colonias aeróbicas mesófilas	< $1 \times 10^6$ ufc/g		
	Recuento de mohos y levaduras	< $1 \times 10^4$ ufc/g		
	Escherichia coli	< $1 \times 10^2$ ufc/g		
	Salmonella	Ausencia ufc/25 g		
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>		
Micotoxinas	Aflatoxina B1	< 2 ppb		
	Aflatoxinas totales	< 4 ppb		
	Ocratoxina A	< 3 ppb		
	Zaralenona	< 75 ppb		
	DON	< 750 ppb		
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>		
Metales pesados	Plomo	< 0,20 mg/Kg		
	Cadmio	< 0,10 mg/Kg		
Residuos pesticidas	Reg CE 396/2005 y modificaciones posteriores			

	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>
Nutricional g/100 g de producto	Valor energético	1452Kj 342Kcal
	Grasa total	1,20g
	Saturadas	0,20g
	Hidratos de carbono	72g
	Azúcares	0g
	Fibra alimentaria	0g
	Proteínas	11g
	Sal	< 0,0125g
	Fuentes nutricionales: Datos correspondientes a los análisis realizados por laboratorios EUROFINS sobre muestras tomadas el día 6 de septiembre de 2021	
Lote y fecha de consumo preferente	En la etiqueta del saco o en la propia factura	
Envasado y Transporte	<b>Tipos</b>	<b>Comentario</b>
	Granel	NA
	Saco	Envases de papel de 2 capas homologado de 25 Kg
	Transportados en vehículos cubiertos y de uso alimentario	
Condiciones de almacenamiento	<b>Tipos</b>	<b>Comentario</b>
	Granel	NA
	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 8 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	