

Ficha técnica

FT-11-02

Revisado: 26/07/2024

Código SAP	12005 14005		
Material	HARINA FUERZA H300		
Producto	Harina de trigo		
Forma de uso	Materia prima en mezcla con otros ingredientes para la fabricación de productos con procesos de fermentación y cocción.		
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	Para panificación de molde/pastelería y masas azucaradas/pizza.		
Ingredientes	Harina de TRIGO		
Características organolépticas	Polvo blanco-amarillento, suave al tacto, con ausencia de olores y sabores extraños		
Declaración alergen	Alergenos	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	> 300		250
	Gluten húmedo %	> 28		
	Índice de gluten %	NA		
	Proteínas %	> 12,5		
	W	> 250		
	P/L	NA		
	Parámetros	Valor	Máximo	Mínimo
Parámetros farinográficos	Absorción %	> 57		
	Tiempo de desarrollo min	> 2		
	Estabilidad min	> 6		
	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	1436Kj 338Kcal
	Grasa total	1,00g
	Saturadas	0,20g
	Hidratos de carbono	70g
	Azúcares	2,3999999999999999g
	Fibra alimentaria	2,7000000000000002 g
	Proteínas	13g
	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	