

**Ficha técnica**

**FT-22-02**

**Revisado:** 26/07/2024

<b>Código SAP</b>	14006 11015		
<b>Material</b>	HARINA INTEGRAL 100%		
<b>Producto</b>	Harina integral de trigo		
<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>	Uso industrial, ya sea como ingrediente o procesos de panificación.		
<b>Ingredientes</b>	Obtenido de la molturación del grano entero de TRIGO Triticum aestivium		
<b>Características organolépticas</b>	Polvo heterogéneo blanco-amarillento, tacto irregular, con ausencia de olores y sabores extraños		
<b>Declaración alergen</b> alergen	<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>
<b>Características fisicoquímicas</b>	Humedad %	< 15,0	15,50	
	Cenizas s.s.s	< 3		

	Falling Number s	> 250		250
	Gluten húmedo %	> 22		
	Índice de gluten %	NA		
	Proteínas %	NA		
	W	NA		
	P/L	NA		
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>	<b>Máximo</b>	<b>Mínimo</b>
Parámetros farinográficos	Absorción %	NA		
	Tiempo de desarrollo min	NA		
	Estabilidad min	NA		
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor %</b>		
Granulometría	Retenido en el tamiz de 950		< 12	
	Retenido en el tamiz de 355		< 15	
	Retenido en el tamiz de 132		< 10	
	Pasa por el tamiz de 132		< 63	
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>		
Parámetros microbiológicos	Recuento de colonias aeróbicas mesófilas		< 1x10 <sup>6</sup> ufc/g	
	Recuento de mohos y levaduras		< 1x10 <sup>4</sup> ufc/g	
	Escherichia coli		< 1x10 <sup>2</sup> 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		1386Kj 328Kcal	
	Grasa total		2,10g	
	Saturadas		0,40	
	Hidratos de carbono		59g	

	Azúcares	3g
	Fibra alimentaria	9,8g
	Proteínas	14g
	Sal	<0,0125g
	Fuentes nutricionales: Datos correspondientes a los análisis realizados por laboratorios EUROFINS sobre muestras tomadas el día 9 de enero de 2023	
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	
	<b>Tipos</b>	<b>Comentario</b>
Condiciones de almacenamiento	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	2 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	