Ficha Técnica de Producto Terminado

HARINA FUERZA 1 Kg, Santa Rita

Cód. 01HF ed.02 fecha de revisión: 16/06/2020

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Id. Producto: Harina Fuerza, 1 Kg
Marca: Santa Rita
Lista de ingredientes: 100 % Harina de **Trigo** de fuerza. Sin otros ingredientes ni aditivos.
Descripción producto: Harina de trigo alta en proteína, con buena capacidad de hidratación y retención de agua, resiste cargas de grasa, aceite, azúcar y largas fermentaciones.

Aplicaciones: Para elaboración de bollería y panadería, gluten más resistente

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Id. alérgeno	presente	trazas	Id. alérgeno	presente	trazas
Cereales que contengan gluten.	SI	SI	Frutos de cáscara.	NO	NO
Crustáceos o derivados.	NO	NO	Apio y derivados.	NO	NO
Huevos y derivados.	NO	NO	Mostaza y derivados.	NO	NO
Pescado y derivados.	NO	NO	Sésamo y derivados.	NO	NO
Cacahuetes y derivados.	NO	NO	A. sulfuroso / sulfitos >10 ppm	NO	NO
Soja y derivados.	NO	NO	Altramuces y derivados.	NO	NO
Leche y derivados (incluida lactosa).	NO	NO	Moluscos y derivados.	NO	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios para 100 g. de producto.

Energía	1500/350	Kj/kcal
Grasas	1.30	g
de las cuales saturadas	0.23	g
Hidratos de carbono	71.30	g
de los cuales azúcares	1.60	g
Proteínas	12.50	g
Sal	0.10	g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características organolépticas	Color blanco característico. Olor y sabor neutro. Sin olores extraños.	
Humedad	< 15	%
Cenizas	0.5 – 0.8	%
Proteína	< 12.5	%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	$< 1x\ 10^6$	ufc/g.	Mohos y levaduras	$< 1x\ 10^4$ ufc/g
E. Coli	$< 1x\ 10^2$	ufc/g.	Samonella sp.	ausencia en 25 g

Elaborado por: Noelia Gutierrez – Revisado por: Pedro Juan López

Ficha Técnica de Producto Terminado

HARINA FUERZA 1 Kg, Santa Rita

Cód. 01HF ed.02 fecha de revisión: 16/06/2020

ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 2	ppb	Plomo	< 0.20	ppm
Suma de aflatoxinas	< 4	ppb	Cadmio	< 0.20	ppm
Ocratoxina A	< 3	ppb			

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en Reglamento (CE)
nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservación. Conservar en lugar fresco (< 30ºC), seco y alejado de olores extraños. No depositar los envases en contacto con el suelo. Preservar de plagas tales como insectos y roedores.
Vida útil 9 meses atendiendo las condiciones de conservación indicadas.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Fecha de consumo preferente	MM / AA	MM: mes; AA: año.
Lote envasado	LOT XXXX	XXXX: número consecutivo de fabricación.
Peso neto	1 KG	
Envase primario	Papel celulósico, 60 g, con colas termo-soldables	
Envase secundario	Bolsón de plástico (agrupadas en retráctil de 12 unidades)	
Paletizado.	80 bolsones (960 kg): 8 capas x 10 bolsones por capa. Europalet	

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Reg. (UE) No 1881/2006, que fija el contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (…).
Reg. (UE) No 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (…).
R.D. 677/2016 Reglamentación Técnico Sanitaria de harinas y sémolas y otros productos de molienda.
Cumplimiento con la legislación española y comunitaria aplicable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto NO OGM.
Producto no irradiado. Producto no modificado química, biológica o enzimáticamente.

IMÁGENES

Elaborado por: Noelia Gutierrez – Revisado por: Pedro Juan López