



**FICHA TÉCNICA
V-13
HARINAS ALMELA**

OFICINA CENTRAL
Avd.Barcelona,119
Vilafranca del Penedès
Fecha: 13/11/15

1- COMPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN

100% harina de trigo blando obtenida de la molturación del grano de trigo entero, maduro y sano.

Sensorialmente es de aspecto pulverulento, sin impurezas, sin insectos ni materias extrañas, de color blanco con ausencia de olores y sabores extraños

2-PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1º. Limpieza del trigo maduro, entero y sano.
- 2º. Acondicionamiento del trigo con agua.
- 3º. Molturación y separación del salvado hasta la obtención de la harina.

3-ENVASE

Sacos de papel y camiones cisterna a granel.

4.-CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en sitio fresco, seco y aislado del suelo

5.-VIDA DEL PRODUCTO

Seis Meses.

6.-CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS

Variables	Mínimo	Máximo
Humedad		15%
Proteína (Nx5.7)s.s.s.	10%	
Cenizas (s.s.s.)		0.65%
Gluten Húmedo	21%	
Gluten Seco	7%	
Absorción de agua	52%	
Falling Number	320seg.	
W	120	150
P/L	0.40	0.70





**FICHA TÉCNICA
V-13
HARINAS ALMELA**

OFICINA CENTRAL
Avd.Barcelona,119
Vilafranca del Penedès
Fecha: 13/11/15

7.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Variables	
Recuento total	Inferior a 100.000 c/gr
Mohos y levaduras	Inferior a 10.000 c/gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr
Escherichia coli	Inferior a 100 c/gr

8.- ALERGENOS

El gluten propio del trigo.
Puede contener trazas de soja por contaminación cruzada del cereal en origen.

9.- OGM

No es un producto OGM

10.- MICOTOXINAS

Variables	
Aflatoxinas: B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	Inferior a 4 ppb
Aflatoxina: B ₁	Inferior a 2 ppb
Ocratoxina A	Inferior a 3 ppb
Deoxynivalenol (DON)	Inferior a 750 ppb
Zearalenona	Inferior a 75 ppb

11.- METALES PESADOS

Variables	
Plomo	Inferior a 0,2 ppm
Cadmio	Inferior a 0,2 ppm

12.- PESTICIDAS

Según reglamentación vigente, Reglamento (CE) N° 396/2005.





**FICHA TÉCNICA
V-13
HARINAS ALMELA**

OFICINA CENTRAL
Avd.Barcelona,119
Vilafranca del Penedès
Fecha: 13/11/15

13.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<i>Variables (por 100 gramos de harina)</i>		
Valor energético		1430 Kj / 342 Kcal
Grasas		1,3 g
De las cuales	Ác.grasos saturados	0,25 g
	Ác.grasos monoinsaturados	0,25 g
	Ác.grasos poliinsaturados	0,80 g
Hidratos de carbono		72 g
De los cuales	Azúcares	2 g
	Polialcoholes	0 g
	Polisacáridos *	70 g
Fibra alimentaria		3,5 g
Proteínas		9 g
Sal * (sodio x 2,5)		7,5 mg

*No hay sal añadida. Sodio (Na) presente de forma natural en la harina.

14.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE

* Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

* Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

* RD 1286/1984. Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.

