



FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO

(GRUPO IFA)

FR-IT-06-04-06

Rev. 11

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Denominación: Harina de trigo.

Ingredientes: Harina de trigo.

Población de destino y uso esperado: Destinado para el consumo humano de toda la población, no apto para celíacos. Recetas de cocina, bechamel, rebozados, bizcochos, panificación, empanadas, bizcochos, galletas, rosquillas, churros...

Descripción: Producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina obtenida de la molturación de la mezcla de trigos, maduros, sanos e industrialmente limpios.

Descripción organoléptica: Polvo suave al tacto, color blanco-crema. Con ausencia de olores y sin presencia de acidez, amargor o dulzor.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Parámetros Químicos							
Parámetro	Und.	Min.	Máx.	Parámetro	Und.	Min.	Máx.
Humedad	%		15.0	Proteína (s.s.s)	%	9.0	
W	Jx10 ⁻⁴	100		Absorción	%		
P/L		0.40	1.50	Cenizas	%	0.50	0.80
P	mmH2O	50	85	Falling Number	seg	250	
L	mm	55	120	Act Enzimática	UB		
Gluten Húmedo	%			Acidez de la grasa	mg KOH		
Gluten Seco	%	6.0		I. Maltosa			

3. CARACTERÍSTICAS HIGIENICO – SANITARIAS

Producto libre de microorganismos patógenos (esporulados y/o vegetativas) y/o de sus toxinas. Ausencia de insectos y parásitos en cualquiera de sus fases y de otras impurezas que den lugar a deficiencias higiénico sanitarias.

Filtth Test		Metales Pesados		Contaminantes	
Parámetro	Máx.	Parámetro	Máx. (ppm)	Parámetro	Máx.
Pelos roedores	Ausencia	Cadmio	0,1	Melamina	2,5 ppm
Fragmentos de insectos	Ausencia	Plomo	0,2	Alcaloide de cornezuelo	100 ppb
		Mercurio	0,01		

Micotoxinas			
Parámetro	Máx. (ppb)	Parámetro	Máx. (ppb)
Aflatoxina B1	2,0	Deoxinivalenol	750
Aflatoxina (B1+B2+G1+G2)	4,0	Zearalenona	75
Ocratoxina	3,0		

4. CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

Formatos de expedición:

- Sacos: bolsa de papel de uso alimentario, formatos de 5 kg, 1 kg y 500g, paletizados y retractilados. Lote y fecha de consumo preferente indicado en el saco.

5. CONSERVACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

- Conservar en su envase debidamente cerrado, aislado del suelo y en lugar seco, alejado de atmósferas agresivas (p.e. olores fuertes).
- Consumir preferentemente antes de doce meses desde la fecha de envasado.

6. ALÉRGENOS

Contiene gluten. **No apto para celíacos**



FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO

(GRUPO IFA)

FR-IT-06-04-06

Rev. 11

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional (Valores medios)	Por cada 100 g de producto
Valor Energético	339 kcal / 1438 kJ
Proteínas	9 g
Hidratos de Carbono	71.7 g
Azúcares	1.59 g
Grasas	1.13 g
Saturadas	0.23 g
Fibra Alimentaria	3.88 g
Sal	<0.01 g

8. NORMATIVA LEGAL APLICABLE

Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales. Es un producto no irradiado, conforme a lo establecido en el RD 348/2001 de 4 abril, libre de OGM's conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 1829/2003 y modificaciones posteriores.

Cumple el Reglamento (CE) 1881/2006 y modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Cumple el Reglamento (CE) 396/2005 y modificaciones posteriores, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

Cumple con el Reglamento (CE) nº 852/2004 y sus modificaciones posteriores, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones posteriores, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Cumple lo establecido en el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y modificaciones posteriores.

APROBADO POR: R. RUÍZ
D. CALIDAD

APROBADO POR: M. ROUCO
D. I+D