

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL	EPF -03
	HARINA DE TRIGO ESPECIAL REPOSTERIA	
		Edición 05 Pág. 1 de 3

* **Descripción:** Producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo Triticum Aestivum.

* **Composición.-** Harina de trigo.

* **Registro General Sanitario de Alimentos.-** 20.23123/TO

* **Presentación del Producto.-** Bolsa de papel de 1 Kg. 500 g. y sacos de 5 kg.

* **Condiciones de Conservación.-** Conservar en sitio seco y aislado del suelo.

* **Vida útil.-** Un año en las condiciones mencionadas.

* **Uso previsto.-** No apta para menores de un año y personas con intolerancia al gluten.

PARÁMETRO	ESPECIFICACION
-----------	----------------

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Blanco ligeramente amarillento
Aspecto-Textura	Polvo suave al tacto
Sabor	Típico a harina, sin rancidez, moho, acidez, amargor o dulzor.
Olor	Típico a harina
Restos de cuerpos extraños	Ausencia

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad	Máx. 15%
Proteínas	Mín. 9%
Gluten	Mín. 5.5%
Cenizas s.s.s.	0.5 % - 0.65 %
Acidez de la grasa	Máx. 50 %
Índice de caída	330-400
W (fuerza) 10*E4 julios	Mín. 150
P/L (Configuración curva)	0.2-1.5
P (Índice de tenacidad)	35-65 mm.
L (Índice de extensibilidad)	50-140 mm.
Aflatoxina B1	Máx. 2,0 µg/kg
Aflatoxinas Totales	Máx. 4,0 µg/kg
Deoxynivalenol	Máx. 750 µg/kg
Ocratoxina A	Máx. 3.0 µg/kg
Zearalenone	Máx. 75 µg/kg
Plomo	Máx. 0.2 mg/kg
Cadmio	Máx. 0.2 mg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos y Levaduras	Máx. 1*E4 ufc/g
Enterobacterias	Máx. 1*E4 ufc/g
E. Coli	Máx. 1*E2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g

	<i>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL</i>	EPF -03
	HARINA DE TRIGO ESPECIAL REPOSTERIA	Edición 05
		Pág. 2 de 3

INGREDIENTES Y SUBSTANCIAS ALÉRGICAS
(SEGÚN DIRECTIVA 2007/68/CE)

Alérgenos	Presencia en producto	Presencia en línea producción	Puede contener
Huevos y productos derivados	No	Sí	Sí
Cacahuetes y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cereales con gluten y productos derivados	Si	Si	Si
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados	No	Sí	Sí
Frutos secos y productos derivados	No	No	No
Sulfitos (E-220->E227)>10 ppm (expresado como SO ₂).	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Moluscos	No	No	No
Altramuces	No	No	No

*Solo en envases de 500 g.

	<i>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL</i>	EPF -03
	HARINA DE TRIGO ESPECIAL REPOSTERIA	Edición 05
		Pág. 3 de 3

DECLARACIÓN OGM

En base a los reglamentos:

-REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).

-REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.(DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).

Harinas Castilla La Mancha (HARICAMAN) certifica que:

-Ninguno de los productos suministrados a su empresa, ni sus componentes, entran en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003.

-Si hubiera una contaminación accidental de OGM, ésta no supera lo establecido en los citados reglamentos

Con lo que en base a estas premisas garantiza que los productos suministrados y sus componentes están libres de ser etiquetados de acuerdo a los reglamentos citados.

Declaraciones:

Las especificaciones técnicas pueden ser modificadas según cambios en la legislación. La información aportada se basa en la formulación del producto y los datos aportados por los suministradores de materia prima según legislación vigente.

Confidencialidad. La información contenida en esta ficha técnica no debe ser suministrada a terceras partes sin el consentimiento de HARICAMAN.

EDITADO	APROBADO
GESTOR DE CALIDAD	DIRECTOR GENERAL