

## HARINA GALLEGA MEZCLA S/25



### GENERALIDADES :

**USO** ⇒ Alimentación  
**PRODUCTO** ⇒ Harina preparada para la elaboración de pan gallego y en general masas hidratadas. Característico por su gran aroma y sabor. Su composición facilita la absorción de Agua.

### COMPOSICIÓN

Harina de **trigo**; Harina de **centeno**; Harina de **trigo** tostado; Gluten de **trigo**; E-300; Complejo enzimático  
**Harina para su uso al 100%. Necesita mejorante, levadura y sal.**

### FORMA DE USO:

**Necesita agua, levadura, sal y mejorante**

**Proceso directo o precocido:** Amasado, 1º reposo opcional, formado, reposo en bola, fermentación y cocción en horno

### Físico-químico (sobre Harina de trigo)

PARAMETROS	max	min	
Humedad (H.T.)	15		%
Numero de caída (H.T.)		250	sg
% gluten		18	%
W (Alveograma H.T.)		170	
<b>Micotoxinas</b>			
Aflatoxina	<	2	ppb
Aflatoxinas totales	<	4	ppb
Ocratoxina	<	3	ppb
Zaralenona	<	75	ppb
DON	<	750	ppb

### DECLARACIÓN DE ALERGENOS

ALERGENOS	presencia fortuita			
	SI	PL	PP	NO
Cereales con gluten	X			
Crustáceos				X
Huevos				X
Pescados				X
Cacahuete				X
Soja		X		
Leche y/o lactosa				X
Frutos de cáscara		X		
Apio				X
Mostaza				X
Sésamo		X		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)				X
Moluscos				X
Altramuz				X

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR:	Heterogéneo en base a mezcla
TACTO:	Heterogéneo sin impurezas o cuerpos extraños
OLOR:	Característico, sin olor a rancio
SABOR:	N/A

<b>Metales pesados</b>			
Plomo	<	0,2	ppm
Cadmio	<	0,2	ppm

PARAMETROS	VALORES		
Recuento de colonias aeróbicas mesófilas	<	1*10 <sup>6</sup>	ufc/gr.
Recuento de mohos y levaduras	<	1*10 <sup>4</sup>	ufc/gr.
Escherichia coli	<	1*10 <sup>2</sup>	ufc/gr.
Listeria monocytogenes	<	1*10 <sup>2</sup>	ufc/gr.
Salmonella	Ausencia / 25g		ufc/25 gr.

**producto elaborado a partir de TRIGOS NO OGM** (COMPLEMENTOS CON POSIBILIDAD DE QUE ALGUNOS DE SUS COMPONENTES CONTENGAN DERIVADOS DE PRODUCTOS ogm)

**bajo condiciones de fabricación reguladas por procedimientos APPCC**

### LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Referenciado en etiqueta sobre el saco

### ENVASADO y TRANSPORTE

<b>nutricional g/100 g de producto</b>			SACOS (Envases de papel de 2 capas homologados)	25Kg
Valor energético	1.458	Kj	Transportados en vehículos cubiertos y de uso alimentario	
	349	Kcal		
Grasa total	1	<b>g/100 g de producto</b>	<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	
Ácidos Grasos Saturados	0,165			
Hidratos de carbono	70			
Azucares	0,994			
Fibra dietética	5			
Proteínas	10			
Sal				
PERIODO DE VIDA MÁXIMO (En buenas condiciones de almacenaje)			3 MESES a partir de la fecha de envasado	

Fuentes Nutricionales: Linseed: Análisis llevados a cabo por la Comisión de Granos de Canadá; \* USDA: Harinas: "Modern Cereal Chemistry"; Tablas de composición de alimentos; Fichas técnicas proveedores

### Legislación Aplicable

- ⇒ RD 1286/1984 por el que se aprueba la RTS relativa a harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molenda (Modificado por el RD 1166/1990)
- ⇒ Reg. CE 1831/2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- ⇒ 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.