

HARINA MULTICEREALES 4+3 S/25



GENERALIDADES :

USO ⇒ Alimentación
PRODUCTO ⇒ HARINA DE TRIGO CON MEZCLA DE OTROS CEREALES Y SEMILLAS

COMPOSICIÓN

Harina de **trigo**; Harina de **centeno**, trigo, **mijo** pelado, linaza marrón, girasol pelado, semilla de **sésamo**, harina de arroz

*SSP, S.L. se reserva el derecho de confidencialidad en lo referente a la composición cuantitativa de este producto

FORMA DE USO: USO 100%

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

Físico-químico

PARAMETROS	max	min	
Humedad	15		%
Numero de caída		250	sg
% gluten		18	%
W (Alveograma H.T.)		170	
Micotoxinas			
Aflatoxina	<	2	ppb
Aflatoxinas totales	<	4	ppb
Ocratoxina	<	3	ppb
Zaralenona	<	75	ppb
DON	<	750	ppb
Metales pesados			
Plomo	<	0,2	ppm
Cadmio	<	0,2	ppm

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

carac. higiénico-sanitarias

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

ENVASADO y TRANSPORTE

LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		
Referenciado en etiqueta sobre el saco		
nutricional g/100 g de producto		
Valor energético	1,522	Kj
	364	Kcal
Grasa total	5	
Ácidos Grasos Saturados	0,612	
Hidratos de carbono	66	
Azúcares	1,122	g/100 g de producto
Fibra dietética	6	
Proteínas	12	
Sal	0,005	

SACOS (Envases) 25Kg
 Transportados en vehículos cubiertos y de uso alimentario

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En un lugar fresco y seco, aislados del suelo a través de palets homologados y en condiciones higiénicas correctas

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 mollienda (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.