

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	HARINA DE TRIGO ACONDICIONADA		
DENOMINACION	HR5-5040-GRANEL	CÓDIGO	21204
EXTRACCION	75% (APROXIMADAMENTE)		

COMPOSICIÓN

HARINA DE TRIGO, AGUA (<15%), ANTIOXIDANTE: E-300 (<0,1%), COMPLEJO ENCIMATICO (<0,1%), AGENTE DE TRATAMIENTO DE HARINA: E-920 (<0,05%)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pulverulento, suave al tacto, de color blanco ligeramente amarillento, dependiente del grado de extracción, sin resabios de rancidez, olores anormales, moho, acidez, amargor o dulzor.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Requisitos legales: RD 1286/1984 y RD 176/2013

Humedad (%)	< 15
Cenizas (%)	<0,8
Proteínas (%)	>12,5
Acidez de la grasa	<30
Gluten seco (%)	>8,5
W (10E4 J)	>300
Falling number (s)	>300

FASES DE FABRICACIÓN

Recepción de materias primas, antelimpia, almacenaje del trigo, primera limpia, acondicionamiento para molienda, segunda limpia, molienda, almacenaje de harina base, mezclado, cernido, almacenaje en silo de harina final y expedición.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos legales: Parámetros no legislados.

PARÁMETRO	VALOR ESPECIFICADO
Aerobios totales (UFC/g)	< 1.000.000
Salmonella (A/25g)	A

PARÁMETRO	VALOR ESPECIFICADO
Mohos y levaduras (UFC/g)	< 10.000
E. Coli (UFC/g)	< 100

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Requisitos legales: R CE nº 1881/2006 y R CE nº 396/2005 y sus posteriores modificaciones

PARÁMETRO	VALOR ESPECIFICADO
Aflatoxinas B1 (ppb)	< 2
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (ppb)	< 4
Ocratoxina A (ppb)	< 3
Vomitoxina (ppb)	< 750

PARÁMETRO	VALOR ESPECIFICADO
Zearalenona (ppb)	< 75
Cadmio (mg/kg)	< 0,2
Plomo (mg/kg)	< 0,2
Plaguicidas	Según R CE 396/2005

CARÁCTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Por 100g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	1447/341
Grasas Totales (g)	1,29
Ácidos grasos saturados (g)	0,31
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,21
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,77
Fibra alimentaria (g)	3,47

Por 100g de producto	
Hidratos de carbono (g)	69,4
Azúcares (g)	<1
Polialcoholes (g)	<1
Almidón (g)	69,4
Proteínas (g)	11,28
Sal (g)	0,01138

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

Requisitos legales: R CE 1829/2003 y R CE 1830/2003

Los productos suministrados por la fábrica REYES HERMANOS, S.L., no proceden de trigos modificados genéticamente.

ALÉRGENOS

PRODUCTO	Presente en producto según receta	Utilizado en la misma línea	Utilizado en la misma planta
Cereales que contengan gluten <i>Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas</i>	Sí	Sí	Sí
Moluscos, crustáceos y productos a base de crustáceos <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, mejillones, almejas, berberechos, ostras, sepia ...</i>	No	No	No
Huevos y productos a base de huevo <i>Mayonesa, pasta al huevo, ovoalbúmina, lisozima, levitina, ovovitulina, huevo en polvo, clara de huevo ...</i>	No	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes <i>Mantequilla, aceite y/o harina de cacahuete, proteína o proteína hidrolizada de cacahuete ...</i>	No	No	No
Soja y productos a base de soja <i>Lecitina, proteína, aceite o salsa de soja ...</i>	No	No	No
Leche y sus derivados <i>Incluida lactosa</i>	No	No	No
Frutos de cáscara <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Para, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia además de los productos derivados de estos.</i>	No	No	No
Apio y productos derivados <i>Sal de apio, extracto de apio ...</i>	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos <i>En concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/L expresado como SO₂</i>	No	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No	No

GRUPO DE CONSUMIDORES

(SOBRE TODO EN CASO DE CONSUMIDORES ESPECIALMENTE VULNERABLES)

Industrias y panaderías. No adecuada para personas con alergia o intolerancia a alguno de sus componentes. CONTIENE GLUTEN.

 HARINAS REYES · DESDE 1941 ·	Especificación HR5-5040-GRANEL 21204	Página 4 de 4 Edición: 1 Fecha: 12/05/2014
--	--	--

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en silo limpio y adecuado para uso alimentario.

CICLO DE VIDA / TIEMPO DE CONSERVACION

180 días desde la fecha de fabricación.

MODO DE PRESENTACIÓN

Granel

METODOS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

A granel en camión cisterna no refrigerado.

ETIQUETADO

Requisitos legales: R CE 1169/2011

Información reflejada en el albarán que acompaña la mercancía.

USO PREVISTO

Distintos procesos de panificación y productos de panadería, formar parte de rebozados, etc. Apta en cualquier caso para uso alimentario. No prevista la ingesta directa.

MANIPULACIÓN INAPROPIADA NO INTENCIONADA, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADA

No prevista ingesta directa.

ELABORADO Y APROBADO POR: Luis Carballo

FECHA: 12/05/2014

