

<b>Consortio de Harinas S.L.</b>		<b>APPCC</b>		<b>DOC.: DP 1736</b>	
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>				<b>REV.: 5</b>	
Producto: Harina integral de trigo , Acondicionada				Denominación Comercial:	
<b>Integral</b>					
<b>Composición</b>					
<b>Materias Primas</b>			<b>Aditivos</b>		
<i>Denominación</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Denominación</i>	<i>Dosis Máx.</i>	
Trigo			Ácido L-ascórbico E-300	200 ppm	
			Fosfato monocálcico E-341	2500ppm	
<b>Características: Trigos:</b> Calidad sana, cabal y comercial, con el color propio del trigo, exento de olores anormales y de depredadores vivos (incluidos los ácaros) en todas sus fases de desarrollo. Exento de Organismos modificados genéticamente (OMG´s)					
<b>Características: Aditivos:</b> Las propias de su composición, confeccionados con materias primas que no contengan (OMG´s) y exentos de compuestos alérgenos.					
<b>Características del Producto Terminado</b>					
<b>Organolépticas:</b> Suaves al tacto, color blanco ligeramente amarillento, dependiente del grado de extracción, sin resabios de rancidez, olores anormales, moho, acidez, amargor o dulzor.					
<b>Información Sobre Alérgenos:</b> Contiene Gluten.					
<b>Físico/ Químicas</b>			<b>Microbiológicas y Toxicológicas</b>		
<i>Característica</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Microbiología</i>	<i>Max.</i>	
Humedad	14 %	15 %	Aerobios mesófilos	1 * 10 <sup>6</sup> ufc/ g	
Cenizas		8,5 %	Mohos	1 * 10 <sup>4</sup> ufc/ g	
Fibra Bruta	9 %	14 %	Escherichia coli	1 * 10 <sup>2</sup> ufc/ g	
Harina extraña (naturaleza de los granos de almidón)		Exento	Salmonella	aus. / 25 g	
			Bacillus Cereus	Aus. / 1 g	
			Enterobacterias	1 * 10 <sup>4</sup> ufc/ g	
			<i>Metales Pesados</i>	<i>Max.</i>	
			Nitratos (Cono NaNO3)	< 200 p.p.m	
			Cadmio (Cd)	< 0,2 p.p.m.	
			Plomo (Pb)	< 0,2 p.p.m.	
			<i>Micotoxinas</i>	<i>Max.</i>	
			Aflatoxina B1	≤ 2 (ppb)	
			Aflatoxina (B1+B2+G1+G2)	≤ 4 (ppb)	
			Aflatoxinas Totales	≤ 4 (ppb)	
			Ocratoxina A	≤ 3 (ppb)	
			Zearelanona	≤ 75 (ppb)	
			Deoxinivalenol	≤ 750 (ppb)	
<b>Información Nutricional (Base de datos U.S.D.A.)</b>					
Valor Energético	1.390 Kj / 332 KCal		Proteínas	9,61 gr	
Grasas / Saturadas	1,95 gr	0,43 gr	Sal	7.5 mg	
Hidratos de Carbono / Azucares	74.48 gr	1,02 gr	Fibra alimentaria	13,1 gr	
<b>Nota:</b> Esta harina está fabricada con productos naturales, por lo tanto algunas características tecnológicas podrían variar en función de la campaña, <b>siendo el máximo variable tolerable de un 30%</b>					

Consortio de Harinas S.L.

<b>Otros datos de interés</b>
<b>Normativa legal aplicable:</b> REAL DECRETO 1286/1984 Modificado por RD1166/1990 y RD135/2010. Real Decreto 677/2016 . Reglamento (CE) 852/2004, Reglamento (CE) 178/2002, Reglamento (CE) 1881/2006 Principios del Codex Alimentarius
<b>Condiciones de envasado:</b> Sacos de papel kraft doble hoja de 40 Kg.
<b>Etiquetado:</b> INCLUYE Denominación, Lista de ingredientes, Contenido neto, Fecha de consumo preferente, instrucciones para la conservación, identificación de la empresa e identificación del lote de fabricación y tasa de extracción
<b>Fecha de consumo preferente:</b> TRES (3) meses a partir de la fecha de envasado
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b> En sitio fresco, seco y aislado del suelo
<b>Grupo de población al que está dirigido:</b> Fundamentalmente, a Panadería, Churrería, Pastelería e industrias afines.
<b>Utilización esperada:</b> Cocción, fritura, mezclado con otros ingredientes.
<b>Otros datos a tener en cuenta:</b> Para los productos expedidos a granel la documentación que acompañe al envío incluirá todos los requisitos establecidos para el etiquetado excepto la fecha de consumo preferente.

<u><b>REALIZADO:</b></u>  <b>FECHA:</b> Junio 2017 <b>FIRMA:</b> JOAQUIN CEDILLO	<u><b>REVISADO Y APROBADO:</b></u>  <b>FECHA:</b> Junio 2017 <b>FIRMA:</b> FERNANDO AZOFRA
---	---