

Ficha Técnica de Producto Terminado
HARINA FUERZA 1 kg, Santa Rita

Ed.03 fecha de revisión: 22/07/2021



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Id. Producto: Harina Fuerza, 1 kg
Marca: Santa Rita
Lista de ingredientes: Harina de **trigo** de fuerza.
Descripción producto: Harina de trigo alta en proteína, con buena capacidad de hidratación y retención de agua, resiste cargas de grasa, aceite, azúcar y largas fermentaciones.
Aplicaciones: Para elaboración de bollería y panadería.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Id. alérgeno	presente	trazas	Id. alérgeno	presente	trazas
Cereales que contengan gluten.	SI	SI	Frutos de cáscara.	NO	NO
Crustáceos o derivados.	NO	NO	Apio y derivados.	NO	NO
Huevos y derivados.	NO	NO	Mostaza y derivados.	NO	NO
Pescado y derivados.	NO	NO	Sésamo y derivados.	NO	NO
Cacahuets y derivados.	NO	NO	A.sulfuroso / sulfitos >10 ppm	NO	NO
Soja y derivados.	NO	NO	Altramuces y derivados.	NO	NO
Leche y derivados (incluida lactosa).	NO	NO	Moluscos y derivados.	NO	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios para 100 g. de producto.

Energía	1500/350	kJ/kcal
Grasas	1.23	g
de las cuales saturadas	0.23	g
Hidratos de carbono	71.30	g
de los cuales azúcares	1.60	g
Proteínas	12.50	g
Sal	0.15	g

USO PREVISTO Y DESTINO

Destino final: Apto para toda la población a excepción de las personas sensibles al gluten. No apto para celíacos, contiene gluten de trigo.

Uso no previsto: Ingestión directa sin una segunda transformación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características organolépticas	Color blanco característico. Olor y sabor neutro. Sin olores extraños.	
Humedad	< 15	%
Cenizas	0.5 – 0.8	%
Proteína	< 12.5	%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	< 1x 10 ⁶	ufc/g.	Mohos y levaduras	< 1x 10 ⁴	ufc/g
E. Coli	< 1x 10 ²	ufc/g.	Samonella sp.	ausencia en 25 g	

Ficha Técnica de Producto Terminado
HARINA FUERZA 1 kg, Santa Rita

Ed.03 fecha de revisión: 22/07/2021



ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 2	ppb	Plomo	< 0.20	ppm
Suma de aflatoxinas	< 4	ppb	Cadmio	< 0.20	ppm
Ocratoxina A	< 3	ppb			

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en Reglamento (CE) N° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservación. Conservar en lugar fresco (< 30°C), seco y alejado de olores extraños. No depositar los envases en contacto con el suelo. Preservar de plagas tales como insectos y roedores.
Vida útil 9 meses atendiendo las condiciones de conservación indicadas.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Fecha de consumo preferente:	MM / AA	MM: mes; AA: año
Lote envasado:	XXXXX	XXXXX: número de fabricación basado en el calendario juliano
Peso neto:	1 kg	
Envase primario:	Papel celulósico, 60 g, con colas termo-soldables	
Envase secundario:	Bolsón de plástico (agrupadas en retráctil de 12 unidades)	
Paletizado:	80 bolsones (960 kg): 8 capas x 10 bolsones por capa. Europalet.	

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Reg. (UE) N° 1881/2006, que fija el contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (...).
Reg. (UE) N° 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (...).
R.D. 677/2016 Reglamentación Técnico Sanitaria de harinas y sémolas y otros productos de molienda.
Cumplimiento con la legislación española y comunitaria aplicable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto NO OGM.
Producto no irradiado. Producto no modificado química, biológica o enzimáticamente.

IMÁGENES

