

Ficha Técnica de Producto Terminado  
**Harina de Trigo Repostería 1 kg, Santa Rita**

Ed.05 fecha de revisión: 28/06/2022



**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

Id. Producto:	Harina de Trigo Repostería, 1 kg
Marca:	Santa Rita
Lista de ingredientes:	Harina de <b>trigo</b>
Descripción producto:	Harina de trigo, con buena capacidad de hidratación y retención de agua, suelta y sin grumos.
Aplicaciones:	Para todo tipo de usos y aplicaciones en la cocina

**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	1450/340	kJ/kcal
Grasas	1,20	G
de las cuales saturadas	0,18	g
Hidratos de carbono	73,00	g
de los cuales azúcares	1,80	g
Proteínas	9,00	g
Sal	0,10	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.

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	< 9	%

Ficha Técnica de Producto Terminado  
**Harina de Trigo Repostería 1 kg, Santa Rita**

Ed.05 fecha de revisión: 28/06/2022



**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

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

**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 (unidad individual), 12 kg (unidad venta)	
Envase primario:	Papel celulósico, 60 g, con colas termo-soldables	
Envase secundario:	Bolsón de plástico (agrupadas en retráctil de 12 unidades)	
Paletizado:	70 bolsones (840 kg): 7 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.

Ficha Técnica de Producto Terminado  
**Harina de Trigo Repostería 1 kg, Santa Rita**  
Ed.05 fecha de revisión: 28/06/2022

*Santa Rita*  
Una forma diferente de hacer Harinas.  
[www.santaritaharinas.com](http://www.santaritaharinas.com)

## IMÁGENES

