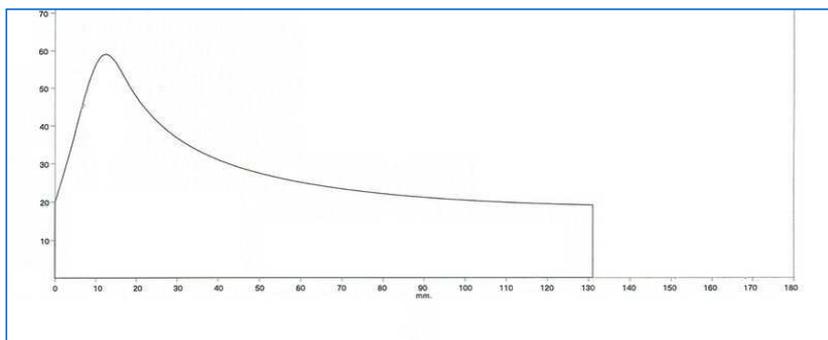


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE**

01/01/2013

**DENOMINACIÓN DE PRODUCTO:** Harina Panificable **ESPECIAL**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
<b>W:</b> 230 - 260 <b>P/L:</b> 0,5 - 0,7	<b>AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES:</b> 1 x 10 <sup>6</sup> max <b>SALMONELLA:</b> Ausencia en 25 g <b>MOHOS Y LEVADURAS:</b> 1 x 10 <sup>4</sup> max. <b>E COLI</b> 1 x 10 <sup>2</sup> max.
<b>HUMEDAD:</b> 15,0 % max. <b>PROTEÍNA:</b> 13,0 % min. <b>AC. GRASA:</b> 50,0 mg/NaOH/100g max. <b>GLUTEN HÚMEDO:</b> 27,0 % min. <b>GLUTEN SECO:</b> 9,5 % min. <b>CENIZAS:</b> 0,650 %s.s.s. max. <b>FALLING NUMBER:</b> 400 - 420 s	<b>MICOTOXINAS</b> <b>AFLATOXINA B<sub>1</sub></b> 2 µg/kg max. <b>AFLATOXINAS TOTALES</b> 4 µg/kg max. <b>OCRATOXINA A</b> 3 µg/kg max. <b>ZERALENONA</b> 75 µg/kg max. <b>DEOXINIVALENOL-DON</b> 750 µg/kg max. <b>METALES PESADOS</b> <b>CADMIO:</b> 0,2 mg / kg max. <b>PLOMO:</b> 0,2 mg / kg max.

**DEFINICIÓN:** Producto finamente triturado, obtenido de la molturación de grano de trigo, industrialmente limpio**USO:** Alimentación consumo humano**OMG:** No contiene Organismos Modificados Genéticamente según los Reglam. 1829/03 y 1830/03**ALÉRGENOS:** Contiene Gluten**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Ausencia de Olor y Sabor desagradable. Tacto suave.  
Color ligeramente amarillento. Ausencia de organismos y objetos extraños.**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** 90 días después de la fecha de envasado**ENVASE:** 25 kg, 40 kg y Granel en cisternas de 5 a 25 Tm.  
Palet Normalizado 800x1200 mm ( 1000 kg en 25 - 1080 kg en 40 )**ALMACENAMIENTO:** Conservar en ambiente seco, aislado del suelo y en correctas condiciones higiénicas.**Revisado y Aprobado por:**

Fecha: 15/01/2013

**Fabricado por:**CAMPOTRIGO S.L.  
Capitán Bermejo, 53  
45534 LA MATA Toledo  
Tlf 925 747204 - Fax 925 747376  
calidad@campotrigo.com  
RGSA 20.11327 / TO