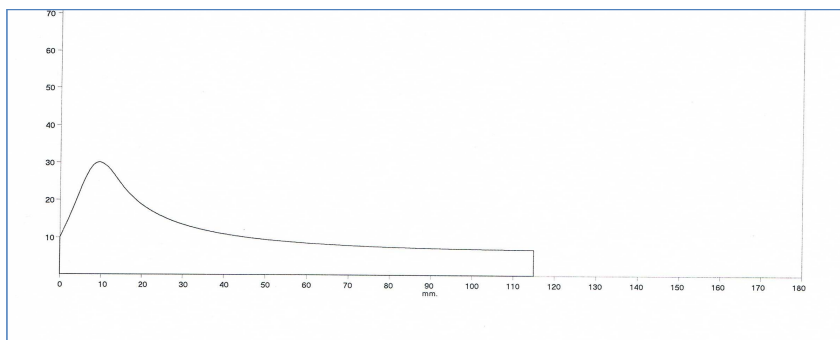


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE**

01/01/2013

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO: Harina Panificable **EXTRA**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
W: 80 - 100 P/L: 0,2 - 0,4	AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES: 1×10^6 UFC max SALMONELLA: Ausencia en 25 g MOHOS Y LEVADURAS: 1×10^4 col/g max E COLI: 1×10^2 col/g max
HUMEDAD: 15,0 % max. PROTEÍNA: 10,0 % min. AC. GRASA: 50,0 mg/NaOH/100g max. GLUTEN HÚMEDO: 22,0 % min. GLUTEN SECO: 7,0 % min. CENIZAS: 0,650 %s.s.s. max. FALLING NUMBER: 350 - 380 s	MICOTOXINAS AFLATOXINA B ₁ : 2 µg/kg max. AFLATOXINAS TOTALES: 4 µg/kg max. OCRATOXINA A: 3 µg/kg max. ZERALENONA: 75 µg/kg max. DEOXINIVALENOL-DON: 750 µg/kg max. METALES PESADOS CADMIO: 0,2 mg / kg max. PLOMO: 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 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:CAMPOTRIGAL S.L.
Capitán Bermejo, 53
45534 LA MATA Toledo
Tlf 925 747204 - Fax 925 747376
calidad@campotrigal.com
RGSA 20.11327 / TO