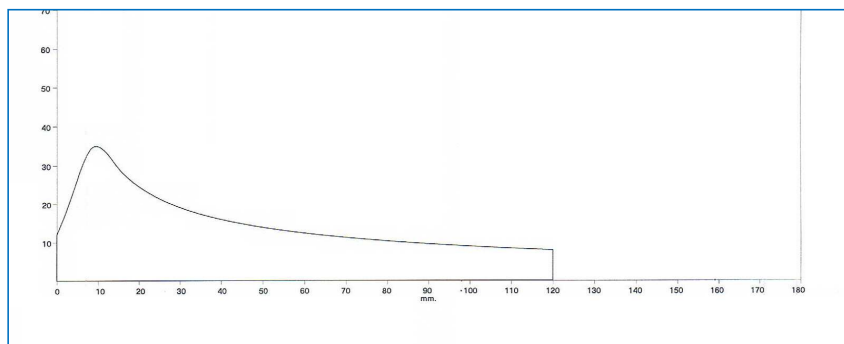


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE**

01/01/2013

**DENOMINACIÓN DE PRODUCTO:** Harina Panificable **INTEGRAL**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Mezcla de trigos estimada: <b>W: 150 - 180</b> <b>P/L: 0,3 - 0,5</b>	AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES: $1 \times 10^6$ max SALMONELLA: Ausencia en 25 g MOHOS Y LEVADURAS: $1 \times 10^4$ max. E COLI $1 \times 10^2$ max.
HUMEDAD: 15,0 % max. PROTEÍNA: 12,0 % min. AC. GRASA: 50,0 mg/NaOH/100g max. GLUTEN HÚMEDO: 25,0 % min. GLUTEN SECO: 8,5 % min. CENIZAS: %s.s.s. max. FALLING NUMBER: 360 - 390 s	<b>MICOTOXINAS</b> AFLATOXINA B <sub>1</sub> 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. <b>METALES PESADOS</b> CADMIO: 0,2 mg / kg max. PLOMO: 0,2 mg / kg max.

**DEFINICIÓN:** Producto triturado, obtenido de la molturación del 100% del 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.  
Color oscuro. Ausencia de organismos y objetos extraños.**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** 90 días después de la fecha de envasado**ENVASE:** 35 kg**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