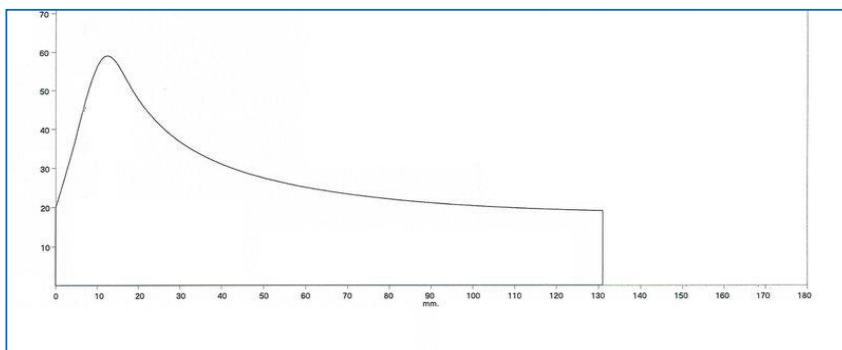


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE**

17/01/2020

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO: Harina **ESPECIAL**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
W:	212 - 270	AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES:	1 x 10 ⁶ max
P/L:	0,5 - 0,8	SALMONELLA:	Ausencia en 25 g
		MOHOS Y LEVADURAS:	1 x 10 ⁴ max.
		E COLI	1 x 10 ² max.
HUMEDAD:	15,0 % max.	MICOTOXINAS	
PROTEÍNA:	13,0 % min.	AFLATOXINA B ₁	2 µg/kg max.
GLUTEN HÚMEDO	27,0 % min.	AFLATOXINAS TOTALES	4 µg/kg max.
GLUTEN SECO:	9,5 % min.	OCRATOXINA A	3 µg/kg max.
CENIZAS:	0,66 %s.s.s. max.	ZERALENONA	75 µg/kg max.
FALLING NUMBER:	410 - 480 s	DEOXINIVALENOL-DON	750 µg/kg max.
		METALES PESADOS	
		CADMIO:	0,2 mg / kg max.
		PLOMO:	0,2 mg / kg max.

DEFINICION: 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**ALÉRGENEOS:** 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 (1125 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: 17/01/2020

Fabricado por:CAMPOTRIGAL S.L.
Cta.Santa Olalla-Carpio,km 7,700
45531 CARMENA Toledo
Tlf 925 747204 - Fax 925 747376
calidad@campotrigal.com
RGSEAA 20.11327 / TO