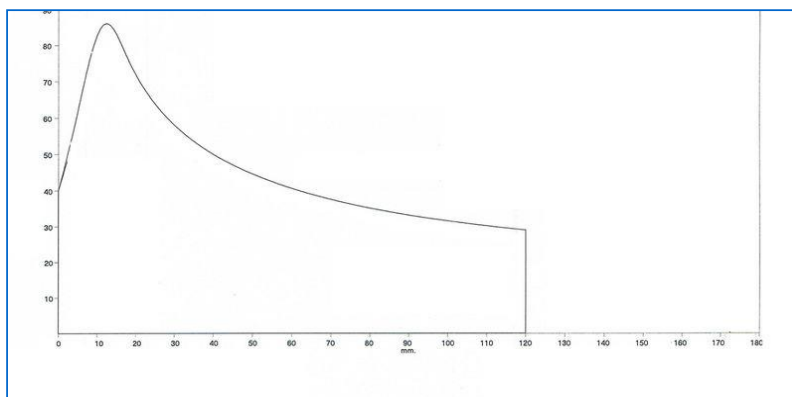


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE**

17/01/2020

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO: Harina **GRAN FUERZA**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
W:	380 - 450	AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES:	1 x 10 <sup>6</sup> max
P/L:	0,8 - 1,1	SALMONELLA:	Ausencia en 25 g
		MOHOS Y LEVADURAS:	1 x 10 <sup>4</sup> max.
		E COLI	1 x 10 <sup>2</sup> max.
		<b>MICOTOXINAS</b>	
HUMEDAD:	15,0 % max.	AFLATOXINA B <sub>1</sub>	2 µg/kg max.
PROTEÍNA:	14,5 % min.	AFLATOXINAS TOTALES	4 µg/kg max.
GLUTEN HÚMEDO	32,0 % min.	OCRATOXINA A	3 µg/kg max.
GLUTEN SECO:	11,0 % min.	ZERALENONA	75 µg/kg max.
CENIZAS:	0,66 %s.s.s. max.	DEOXINIVALENOL-DON	750 µg/kg max.
FALLING NUMBER:	400 - 450 s	<b>METALES PESADOS</b>	
		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:** 40 kg y Granel en cisternas de 5 a 25 Tm.  
Palet Normalizado 800x1200 mm (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