



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE

17/01/2020

DENOMINACIÓN DE PRODUCTO: Harina INTEGRAL de Trigo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
W: 180 - 220 P/L: 0,4 - 0,7 Harina obtenida de cernido en tamiz de 180 micras	AEROBIOSES MESÓFILOS TOTALES: 1 x 10 ⁶ max SALMONELLA: Ausencia en 25 g MOHOS Y LEVADURAS: 1 x 10 ⁴ max. E COLI: 1 x 10 ² max.
HUMEDAD: 15,0 % max. PROTEÍNA: 11,0 % min. GLUTEN HÚMEDO: 24,0 % min. GLUTEN SECO: 8,0 % min. CENIZAS: 3,00 %s.s.s. max. FALLING NUMBER: 350 - 400 s	MICOTOXINAS AFLATOXINA B₁ 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 triturado, obtenido de la molturación 100% del grano de trigo, industrialmente limpio

USO: Alimentación consumo humano

OMG: No contiene Organismos Modificados Genéticamente según los Reglam. 1829/03 y 1830/02

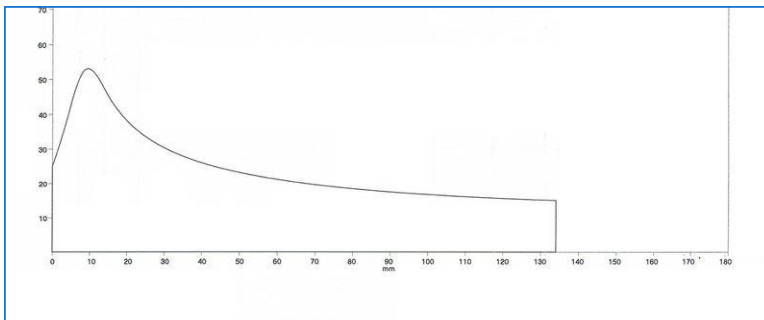
ALÉRGICOS: Contiene Gluten

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Ausencia de Olor y Sabor desagradable. Tacto suave con presencia de salvado. Color oscuro. Ausencia de organismos y objetos extraños.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 60 días después de la fecha de envasado

ENVASE: 25 kg
Palet Normalizado 800x1200 mm (40 sacos de 25 kg: 1.000 kg) y retractilado

ALMACENAMIENTO: Conservar en ambiente seco, fresco, 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@campotrigo.com
RGSEAA 20.11327 / TO