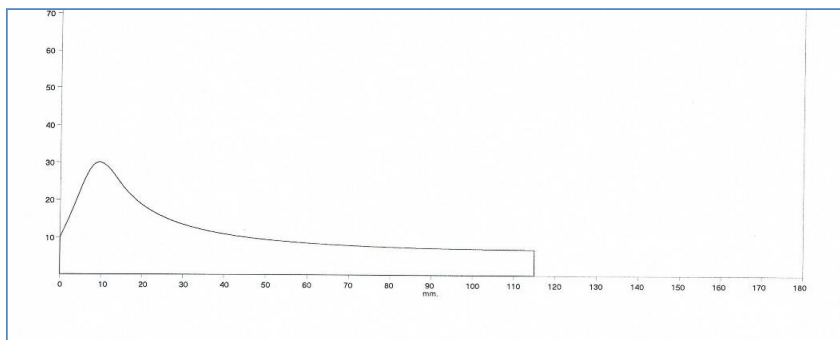


**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE HARINA PANIFICABLE**

17/01/2020

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. 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:** Apta para la alimentación y 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 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 t.
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
Tel 925 747204 - Fax 925 747376
calidad@campotrigal.com
RGSA 20.11327 / TO