

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO.

### HARINA DE TRIGO “MIAU”.

#### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo.

100% harina de trigo blando obtenida de la molturación del grano de trigo entero, maduro y sano.

#### 2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Olor: típico. Ausencia de olores extraños.

Sabor: típico. Ausencia de sabores extraños.

Color: blanco.

Aspecto: Pulverulento, sin impurezas, sin insectos ni materias extrañas.

#### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

- Aerobios mesófilos 31°: máximo 10<sup>6</sup> ufc/g.
- Recuento de mohos y levaduras: máximo 10<sup>4</sup> ufc/g.
- E. Coli: máximo 10<sup>2</sup> ufc/g.
- Salmonella: ausencia/25 g.

#### 4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y REOLÓGICAS.

VARIABLE	MINIMO	MAXIMO
Humedad		15 %
Proteína (N x 5,7) (sss)	9 %	
Cenizas (sss)		0,65 %
Absorción de agua	50 %	55 %
Falling number	300 s	
W	90	130
P/L	0,25	0,50

#### 5.- CONTAMINANTES Y RESIDUOS.

- Aflatoxina B1: máx. 2 µg/kg
- Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2: máx. 4 µg/kg
- Ocratoxina A: máx. 3 µg/kg
- DON: máx. 750 µg/kg

- Zearalenona: máx. 75 µg/kg
- Metales pesados (plomo): máx. 0,2 mg/kg
- Metales pesados (cadmio): máx. 0,2 mg/kg
- Residuos de plaguicidas: límites establecidos en la legislación vigente.

## 6.- FACTORES NUTRICIONALES.

VALORES POR 100 g. DE PRODUCTO	
Valor energético:	1488 kJ / 351 kcal
Grasas, de las cuáles saturadas	1,2 g 0,2 g
Hidratos de carbono, de los cuáles azúcares	75 g 1,3 g
Proteína	12 g
Sal	0,03 g

## 7.- ETIQUETADO.

La vida útil del producto se refleja durante la leyenda “Consumir preferentemente antes del fin de”. A continuación se indica el lote de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo.

**8.- ALÉRGENOS.** Contiene gluten de trigo. No apto para celíacos.

## 9.- PRESENTACIÓN Y CALIDADES.

Paquete cuadrado de papel de 1 kg., en fardo retractilado de 10 unidades.

Disponibilidad de sacos de papel de 5 kilos.