



## FICHA TÉCNICA HARINA MORENA

FT0001.E0  
03/04/2017

### 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación</b>	Harina Morena
<b>Definición</b>	Harina Morena, molturado en el sistema artesano de piedra, obtenida de trigos blando y duros.
<b>Composición</b>	Harina de trigo.
<b>Aspecto</b>	Polvo color blanco amarillento con trazas de harinilla. Con ausencia de olores y sabores extraños.

### 2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

<b>Fisicoquímicas</b>	Humedad:	< 12,1 %
	Cenizas (s.s.s):	< 1,2 %
	pH:	5,2 – 5,8
	Proteínas:	13,10– 14.4 %
<b>Reológicas</b>	P (tenacidad):	50 – 60
	L (extensibilidad):	100 – 110
	P/L (equilibrio):	1,15 – 1,40
	W (fuerza):	150 – 180
	Degradación:	8 %
FallingNumber	420 - 480	

### 3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

<b>Microbiológicas</b>	Aerobios Totales a 30°C	< 100 000 ufc/g
Valores indicativos(m)	Mohos	< 20 000 ufc/g
Satisfactorio: m	Levaduras	< 20 000 ufc/g
Aceptable: 10m	<i>Salmonella ssp</i>	Ausente en 25 g
	<i>Escherichiacoli</i>	< 10 ufc/g
<b>Metales pesados</b> (Reglamento CE 1881/2006)	No contiene.	
<b>Alérgenos</b>	Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales como: centeno o soja.	
<b>Origen</b>	Coín, Antequera, (Malaga), España.	
<b>Información Nutricional</b>	Contenido por 100 gr: Energía: 340 kcal / Grasas: 0,6 gr / Hidratos de Carbono: 68,6 gr / Fibra: 5,2 gr / Proteínas: 14,2 gr /	

### CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

<b>FORMATO</b>	Sacos:	De papel de uso alimentario, formatos 25 kgs y 40 kgs.
<b>Conservación</b>	Almacenar el producto en el envase intacto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura de almacenamiento recomendada (< 20° C). Consumir preferentemente antes de 90 días desde la fecha de producción.	