



FICHA TÉCNICA HARINA DE CEBADA INTEGRAL ECOLÓGICA

FT0001.E0

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Cebada Ecológica
Definición	Harina de Cebada integral Ecológica.
Composición	Cebada Ecológica.
Aspecto	Harina de Cebada Ecológica color amarillento con trazas de fibra. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,6 %
	Cenizas (s.s.s):	< 0,9 %
	pH:	2,9 – 3,2
	Proteínas:	10,5 – 12,4 %
Reológicas	P (tenacidad):	No
	L (extensibilidad):	No
	P/L (equilibrio):	No
	W (fuerza):	No
	Degradación:	No
	FallingNumber	No

3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Microbiológicas	Aerobios Totales a 30°C	< 100 000 ufc/g
	Valores indicativos(m)	Mohos < 20 000 ufc/g
	Satisfactorio: m	Levaduras < 10 000 ufc/g
	Aceptable: 10m	<i>Salmonella ssp</i> Ausente en 25 g <i>Escherichiacoli</i> < 0.05 ufc/g
Metales pesados	No contiene	Micotoxinas Aflatoxina B1 2.0 ug/kg (ppb), Aflatoxinas totales 4.0 ug/kg (ppb) Ocratoxina A 3.0 ug/kg (ppb), Zearalenona 75 ug/kg (ppb) Deoxinivalenol 750 ug/kg (ppb)

(Reglamento CE 1881/2006)

Alérgenos	Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales como: centeno, trigo.
Origen	Guadalajara, (España)
Información Nutricional	Contenido por 100 g: Energía: 365 kcal / Grasas: 4,2 g (de las cuales saturadas: 1,1 g) / Hidratos de Carbono: 72,7 g (de los cuales azúcares: 1,4 g) / Fibras: 13,9 g / Proteínas: 11,9 g

CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	Sacos: De papel de uso alimentario, formatos: 5 kgs. 10 kgs. 25 Kgs. 40 kgs.
Conservación	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 60 días desde la fecha de producción. Lote fecha de producción.