



FICHA TÉCNICA HARINA ESPELTA BLANCA ECOLÓGICA

FT0001.E0

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina de trigo Espelta Blanca ecológica
Definición	Harina de trigo Espelta ecológica, molturado en sistema artesano de piedras.
Composición	Harina de trigo de Espelta Blanca ecológica.
Aspecto	Polvo color blanco. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,9 %
	Cenizas (s.s.s):	< 1,6 %
	Gluten:	35 – 40
	Proteínas:	12,2 – 14.1 %
Reológicas	P (tenacidad):	60 – 70
	L (extensibilidad):	80 – 100
	P/L (equilibrio):	0,25 – 0,30
	W (fuerza):	160 – 170
	Degradación:	0%
	FallingNumber	430 - 450

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	< 20 000 ufc/g
Aceptable: 10m	<i>Salmonella ssp</i>	Ausente en 25 g
	<i>Escherichiacoli</i>	< 10 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)
Alérgenos	Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales como: Centeno.	
Origen	Guadalajara, Zaragoza (España). Alemania.	
Información Nutricional	Contenido por 100 gr: Energía: 348 kcal / Grasas: 2,2gr saturadas 0.3 / Hidratos de Carbono: 64,10 azucares 0.7/ Sal: 0.01/ Proteínas: 13,1 /	
Minerales	Calcio: 20 mg, Magnesio: 13 mg, Fosfato:415 mg, Potasio: 450 mg	
Vitaminas	B-1: 0.03 mg, B-2: 0.06 mg, E- 16 mg	

CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	Sacos:	De papel de uso alimentario, formatos: 5 kgs. 10 kgs. 25 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 90 días desde la fecha de producción.	