	FICHA TÉCNICA **HARINA ESPELTA SEMI-INTEGRAL ECOLÓGICA**	FT0001.E0

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Integral de trigo Espelta ecológica
Definición	Harina Integral de trigo Espelta ecológica molturado en sistema artesano de piedra.
Composición	Harina Integral de trigo de Espelta ecológica
Aspecto	Polvo color blanco con trazas de harinilla y salvado. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,9 %
	Cenizas (s.s.s):	< 1,9 %
	Gluten:	35 - 40
	Proteínas:	12,5 – 14.1 %
Reológicas	P (tenacidad):	55 – 65
	L (extensibilidad):	80 – 110
	P/L (equilibrio):	1,75 – 1,85
	W (fuerza):	150 – 170
	Degradación:	0%
	FallingNumber	430 - 460

3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Microbiológicas	Aerobios Totales a 30ºC	< 100 000 ufc/g
Valores indicativos(m)	Mohos	< 20 000 ufc/g
Satisfactorio: m	Levaduras	< 20 000 ufc/g
Aceptable: 10m	*Salmonella ssp*	Ausente en 25 g
	Escherichiacoli	< 10 ufc/g

Metales pesados	No contiene
Alérgenos	Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales como: centeno.
Origen	Guadalajara, Zaragoza (España). Alemania.
Información Nutricional	Contenido por 100 gr: Energía: 348kcal / Grasas: 2,2gr / Hidratos de Carbono: 64,2/ Fibra: 20,6 g Proteínas: 15,1 /
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 kg. 10 kg. 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 (< 20º C). Consumir preferentemente antes de 90 días desde la fecha de producción.

HARINAS LA FUENSANTA
c/ Antequera 53 • 29100 Coín (Málaga) •Telf: 952 450 193-951 387 663
info@harinaslafuensanta.com