FICHA TÉCNICA

HARINA ARTESANA ECOLÓGICA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

FT0001.E0
14/07/25

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Artesana Ecológica.
Definición	Harina de Trigos Duros y Blandos Ecológicos, molturado con el sistema artesano de piedras, obtenida de la molienda de granos seleccionados de trigos.
Composición	Harina de Trigos Duros y Blandos Ecológicos.
Aspecto	Polvo color amarillento. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,5%
	Cenizas (s.s.s):	< 1,2 %
	pH:	6,1 – 6,5
	Proteínas:	13,9 – 14.4 %
	Gluten:	24-25
Reológicas	P (tenacidad):	60 – 70
	L (extensibilidad):	70 – 90
	P/L (equilibrio):	1,65 – 1.75
	W (fuerza):	160 – 180
	Degradación:	< 8 %
	FallingNumber	390-410

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	**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	Coín, Ronda (Málaga), Posadas, (Córdoba).
Información Nutricional	Contenido por 100 g: Energía: 380 kcal / Grasas: 0,9 g (de las cuales saturadas: 0,1 g) / Carbono : 69,8 g, Azucares 0.18 / Proteínas: 13,5 g / Sal: 0

CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

.

FORMATO	Sacos:	De papel de uso alimentario, formatos: 5 Kg. 10 kg. 25 Kg.
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.	

MOLINO DE MÉNDEZ
c/ Antequera 53 • 29100 Coín (Málaga) •Telf: 952 450 193- 951 387 663
info@molinodemendez.com