



FICHA TÉCNICA HARINA CENTENO SEMI-INTEGRAL ECOLÓGICA



FT0001.E0
14/07/25

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Centeno Semi-Integral Ecológica 100% grano completo
Definición	Harina Centeno Semi-Integral Ecológica, molturado con el sistema artesano de piedras, obtenida de la molienda de granos seleccionados de trigos.
Composición	Harina de Centeno Ecológica.
Aspecto	Polvo color blanco con trazas de Harinilla. Con ausencia de olores y sabores extraños.

1. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,7%
	Cenizas (s.s.s):	< 1,6 %
	pH:	5,4 – 6,2
	Proteínas:	10,7 – 11.2 %
	Gluten:	20 - 22
Reológicas	P (tenacidad):	35 – 40
	L (extensibilidad):	30 – 40
	P/L (equilibrio):	1,65 – 1.75
	W (fuerza):	80 – 90
	Degradación:	< 2 %
	FallingNumber	410-430

2. 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: Trigos.

Origen Saldaña (León) España, Alemania.

Información Nutricional Contenido por 100 g: Energía: 335 kcal / Grasas: 0.9 g (de las cuales saturadas: 0,1 g) / Carbono : 75,8 g, Azucares 0.5 / Fibras: 8.5 g / Proteínas: 11,1 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 (< 20° 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