



# FICHA TÉCNICA HARINA DE SARRACENO ECOLÓGICO



AGRICULTURA ECOLÓGICA

FT0001.E0  
14/07/25

## 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación</b>	Harina de Sarraceno Ecológico.
<b>Definición</b>	Harina de Sarraceno.
<b>Composición</b>	Trigo de Sarraceno Ecológico.
<b>Aspecto</b>	Harina de color grisáceo moteada. Con ausencia de olores y sabores extraños.

## 2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

<b>Fisicoquímicas</b>	Humedad:	< 9,5%
	Cenizas (s.s.s):	< 2,2 %
	pH:	6,2 – 6,9
	Proteínas:	13,9 – 15.4 %
<b>Reológicas</b>	P (tenacidad):	10 – 10
	L (extensibilidad):	20 – 200
	P/L (equilibrio):	2,85 – 2.95
	W (fuerza):	30 – 50
	Degradación:	< 2 %

## 3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

<b>Microbiológicas</b>	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
<b>Metales pesados</b>	No contiene	<b>Micotoxinas</b> 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)
<b>Alérgenos</b>	No contiene gluten, (No Apto para Celíacos)	
<b>Origen</b>	Francia – Canadá	
<b>Información Nutricional</b>	Contenido por 100 g: Energía: 350 kcal / Grasas: 2,3 g (de las cuales saturadas: 0,5 g) / Carbono : 65,8 g, Azúcares 0.9 g / Fibras: 16.9 g / Proteínas: 14,8 g / Sal: 0.01	

## CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

<b>FORMATO</b>	Sacos: De papel de uso alimentario, formatos: 5 Kg. 10 kg. 25 Kg.
<b>Conservación</b>	Almacenar el producto en el envase intacto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura de almacenamiento recomendada (< 15° 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