



# FICHA TÉCNICA HARINA ESPELTA SEMI-INTEGRAL ECOLÓGICA



AGRICULTURA ECOLÓGICA

FT0001.E0  
14/07/25

## 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

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

## 2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

<b>Fisicoquímicas</b>	Humedad:	< 12,5%
	Cenizas (s.s.s):	< 1,7 %
	pH:	5,4 – 6,2
	Proteínas:	14,9 – 15.4 %
	Gluten:	30 - 34
<b>Reológicas</b>	P (tenacidad):	60 – 80
	L (extensibilidad):	80 – 100
	P/L (equilibrio):	1,35 – 1.45
	W (fuerza):	160 – 180
	Degradación:	< 2 %
	FallingNumber	380-420

## 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)

**Alérgenos** Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales como: Centeno.

**Origen** Guadalajara, Zaragoza, (España), Alemania.

**Información Nutricional** Contenido por 100 g: Energía: 346 kcal / Grasas: 1.9 g (de las cuales saturadas: 0,1 g) / Carbono : 65,8 g, Azúcares 0.4 / Fibras: 8.5 g / Proteínas: 15,1 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