



FICHA TÉCNICA HARINA RECIA ECOLÓGICA



FT0001.E0
14/07/25

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Recia 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 harinilla. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,7%
	Cenizas (s.s.s):	< 1,3 %
	pH:	6,1 – 6,5
	Proteínas:	13,8 – 14,3 %
	Gluten:	24-25
Reológicas	P (tenacidad):	60 – 70
	L (extensibilidad):	70 – 80
	P/L (equilibrio):	1,75 – 1,85
	W (fuerza):	160 – 180
	Degradación:	< 8 %
	FallingNumber	395-415

3. 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: Centeno.	
Origen	Coín, Ronda (Málaga), Posadas, (Córdoba).	
Información Nutricional	Contenido por 100 g: Energía: 378 kcal / Grasas: 1,1 g (de las cuales saturadas: 0,1 g) / Carbono : 70,8 g, Azucares 0.17 / Proteínas: 13,3 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