



# FICHA TÉCNICA HARINA SEMI-INTEGRAL DE TRIGOS ECOLÓGICOS



AGRICULTURA ECOLÓGICA

FT0001.E0  
14/07/25

## 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación</b>	Harina Semi-Integral de trigos blandos de Fuerza Ecológicos
<b>Definición</b>	Harina Semi-Integral de Trigos Blandos de Fuerza Ecológicos, molturado con el sistema artesano de piedras, obtenida de la molienda de granos seleccionados de trigos.
<b>Composición</b>	Harina de Trigos Blandos Ecológicos.
<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):	< 1,9 %
	pH:	5,4 – 6,2
	Proteínas:	11,9 – 12.4 %
	Gluten:	27-29
<b>Reológicas</b>	P (tenacidad):	60 – 80
	L (extensibilidad):	80 – 90
	P/L (equilibrio):	1,25 – 1.45
	W (fuerza):	180 – 200
	Degradación:	< 5 %
	FallingNumber	480-510

## 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** Posadas, (Córdoba), Guadalajara, España.

**Información Nutricional** Contenido por 100 g: Energía: 343 kcal / Grasas: 1,2 g (de las cuales saturadas: 0,1 g) / Carbono : 70,8 g, Azúcares 0.1 / Fibras: 8.5 g / Proteínas: 13,1 g / Sal: 0

## 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 (< 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