



# FICHA TÉCNICA HARINA PARA REBOZAR SIN HUEVO

FT0001.E0  
01/03/26

## 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

**Denominación** Harina para rebozar sin huevo.

**Composición** Harina de trigo, Harina de Arroz, Fécula de Patata, Bicarbonato, Tartárico, Cúrcuma.

**Aspecto** Polvo color blanco. Con ausencia de olores y sabores extraños.

## 2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

<b>Fisicoquímicas</b>	Humedad:	< 12.5 %
	Cenizas (s.s.s):	< 1,2 %
	Gluten	24 - 26
	Proteínas:	9 - 11
<b>Reológicas</b>	P (tenacidad):	80 – 90
	L (extensibilidad):	30 – 35
	P/L (equilibrio):	2.51
	Hidratación:	54.2
	W (fuerza):	100 – 120
	Degradación:	10 %
	FallingNumber	350

## 3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

<b>Microbiológicas</b> Valores indicativos(m) Satisfactorio: m Aceptable: 10m	Aerobios Totales a 30°C	< 100 000 ufc/g
	Mohos	< 20 000 ufc/g
	Levaduras	< 20 000 ufc/g
	<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: Mostaza, Soja.  
No apto para celíacos.

**Origen** España, Alemania, Francia.

**Información Nutricional** Contenido por 100 gr: Energía: 348kcal / Grasas: 1,2 g Saturadas 0.32 g / Hidratos de Carbono: 74,10 Azúcares 1.1 g / Proteínas: 10,4 / Sal: 0.1

## CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

**FORMATO** Sacos: De papel de uso alimentario, formatos: 1 Kg. 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 6 meses desde la fecha de producción.