



FICHA TÉCNICA HARINA CANDEAL

FT0001.E0
01/01/2026

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Candeal
Definición	Harina de trigo finamente molturado, obtenida de la molienda de granos seleccionados de Trigos.
Composición	Harina de trigos blandos.
Aspecto	Polvo color blanco. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 13,2 %
	Cenizas (s.s.s):	< 1,4 %
	pH:	5,4 - 6
	Proteínas:	10,3 – 11.2 %
Reológicas	P (tenacidad):	45 – 50
	L (extensibilidad):	110 – 130
	P/L (equilibrio):	0,45 – 0,50
	W (fuerza):	140 – 160
	Degradación:	< 6 %
	FallingNumber	360 - 380

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	Plomo <0.2 mg/kg	Micotoxinas Aflatoxina B1 2.0 ug/kg (ppb), Aflatoxinas totales 4.0 ug/kg (ppb) Ocratoxina A 3.0 ug/kg (ppb) Deoxinivalenol 750 ug/kg (ppb) Zearalenona 75 ug/kg (ppb)
	Cadmio <0.2 mg/kg	

(Reglamento CE
1881/2006)

Alérgenos y Aditivos	Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales como: Centeno. Puede estar aditivada con: fosfato monocálcico, ácido ascórbico.
-----------------------------	---

Información Nutricional	Contenido por 100 g: Energía: 340 kcal / Grasas: 1,4 gr. de las cuales saturadas 0.2 / Hidratos de Carbono: 69,9 gr. de los cuales azúcares 0.2 / Proteínas: 10,2 gr / Sal: 0
--------------------------------	---

Origen	Málaga, Córdoba, Granada, Sevilla, Cádiz,. España.
---------------	--

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.