



FICHA TÉCNICA HARINA ESPELTA BLANCA ECOLÓGICA 100%



1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Espelta Blanca Ecológica 100%.
Definición	Harina Espelta Blanca Ecológica, molturado con el sistema artesano de piedras, obtenida de la molienda de granos seleccionados de trigos.
Composición	Harina de Espelta Ecológica.
Aspecto	Polvo color blanco. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,5%
	Cenizas (s.s.s):	< 1,1 %
	pH:	5,2 – 5,9
	Proteínas:	14,9 – 15.4 %
	Gluten:	30 - 34
Reológicas	P (tenacidad):	70 – 80
	L (extensibilidad):	100 – 120
	P/L (equilibrio):	0,30 – 0.5
	W (fuerza):	180 – 200
	Degradación:	< 2 %
	FallingNumber	340-380

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	Salmonella ssp		Ausente en 25 g
	Escherichiacoli		< 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	Guadalajara, Zaragoza, (España), Alemania.		
Información Nutricional	Contenido por 100 g: Energía: 344 kcal / Grasas: 1.4 g (de las cuales saturadas: 0,1 g) / Carbono : 62,8 g, Azúcares 0.2 / 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.