FICHA TÉCNICA

HARINA ESPELTA INTEGRAL ECOLOGICA 100% (GRANO COMPLETO)

AGRICULTURA ECOLÓGICA

FT0001.E0
14/07/26

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina Espelta Integral Ecológica 100% grano completo
Definición	Harina Espelta Integral 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 trazas de Salvados y Harinilla. Con ausencia de olores y sabores extraños.

1. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,5%
	Cenizas (s.s.s):	< 1,9 %
	pH:	5,4 – 6,2
	Proteínas:	14,9 – 15.4 %
	Gluten:	30 - 34
Reológicas	P (tenacidad):	50 – 70
	L (extensibilidad):	70 – 90
	P/L (equilibrio):	0,4 – 0.6
	W (fuerza):	150 – 170
	Degradación:	< 2 %
	FallingNumber	430-460

2. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Microbiológicas	Aerobios Totales a 30ºC	< 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: 348 kcal / Grasas: 2,1 g (de las cuales saturadas: 0,2 g) / Carbono : 68,8 g, Azucares 0.7 / Fibras: 18.5 g / 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 (< 20º 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