



FICHA TÉCNICA HARINA PARA PORRAS

Fecha de aprobación: 19/05/2025

Código: MC-060

Registro sanitario: N° 40.053368/VA

Nombre comercial del producto:

Harina para churrería / Porras

Marca comercial bajo la que se envasa:

MI CHURRERIA



1. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Denominación	Harina de porras.
Clasificación según legislación*	Harina de trigo. Panificable
Origen	Elaborada con trigo nacional
Proceso de producción	Harina procedente de la molturación del grano de TRIGO , maduro, sano y seco, industrialmente limpio, desprovisto del salvado y germen.
Fecha de consumo preferente	Seis meses desde la fecha de envasado
Uso previsto	Harina para la elaboración de porras de alta calidad, crujientes. Volumen y textura extraordinaria.
Población destino	NO APTO PARA CELIACOS
Condiciones de almacenamiento	Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo
Presentación	Envasado y a granel

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Blanco, ligeramente amarillento
Olor	Característico
Apariencia/textura	Suave al tacto
Sabor	Sin resabios de acidez, amargor o dulzor

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN APLICABLE
Aerobios mesófilos	máx. 10^6 ufc/g	PS01-Plan de Análisis Panificadora Conquense
Mohos y levaduras	máx. 10^4 ufc/g	
Escherichia coli	máx. 10^2 ufc/g	
Salmonella	Ausencia en 25 g	



FICHA TÉCNICA HARINA PARA PORRAS

Fecha de aprobación: 19/05/2025

Código: MC-060

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN APLICABLE
Humedad	Máximo 15 % en el momento de envasado	Real Decreto 677/2016 por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales y que deroga la anterior legislación que existía desde 1984 (Real Decreto 1286/1984)
Cenizas	Máximo 0,80 % sobre sustancia seca	
Granulometría	Tela de 180 micras al 90 %	
Porcentaje de harina extraña (procedente de otros cereales o semillas)	Inferior al 1 %	
Proteínas	≥ 9 %	
Gluten húmedo	≥ 22,50 %	Real Decreto 1166/1990, de 21 de septiembre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.
Acidez de la grasa	≤ 50% expresado en miligramos de potasa	

5. CONTAMINANTES	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN APLICABLE
Aflatoxinas	$B1 \leq 2 \mu\text{g/kg (ppb)}$ $B1+B2+B3 \leq 4 \mu\text{g/kg (ppb)}$	Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
Ocratoxina A (OTA)	$\leq 3 \mu\text{g/kg (ppb)}$	
Zearalenona	$\leq 75 \mu\text{g/kg (ppb)}$	REGLAMENTO (UE) 2024/1022 DE LA COMISIÓN de 8 de abril de 2024 por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de desoxinivalenol en los alimentos y sus posteriores modificaciones.
Deoxynivalenol (DON)	$\leq 600 \mu\text{g/kg (ppb)}$	
Toxina T-2 + HT-2	$\leq 20 \mu\text{g/kg (ppb)}$	
Alcaloides de cornezuelo	$\leq 100 \mu\text{g/kg (ppb)}$	REGLAMENTO (UE) 2024/1038 DE LA COMISIÓN de 9 de abril de 2024 por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de las toxinas T-2 y HT-2 en los alimentos y sus posteriores modificaciones.
Metales pesados		
Plomo	$< 0,2 \text{ mg/kg (peso fresco)}$	Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
Cadmio	$< 0,1 \text{ mg/kg (peso fresco)}$	



FICHA TÉCNICA HARINA PARA PORRAS

Fecha de aprobación: 19/05/2025

Código: MC-060

Plaguicidas

Se ajustará a los límites máximos de residuos de acuerdo al Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus posteriores modificaciones.

6. INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**

La fabricación de este producto se realiza estableciendo medidas de prevención para mantener bajo control los posibles riesgos de contaminación con ingredientes o sustancias prohibidas, con el fin de garantizar su aptitud conforme a los requisitos Halal.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 GR)

Valor energético	343 Kcal/ 1453 kj
Grasas	1.2 g
de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	71 g
de los cuales azúcares	3.6 g
Proteínas	10 g
Sal	0.01 g

8. ETIQUETADO

El etiquetado del producto se encuentra **impreso en el envase**.

Este etiquetado se compone de fecha de consumo preferente, número de lote de envasado, número de saco por lote, ingredientes y datos de la empresa.

La fecha de consumo preferente se indica mediante día/mes/año.

9. ALÉRGENOS

Contiene gluten.

Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA.

10. GMOs

No contiene materias primas genéticamente modificadas, según la Ley Española 9/2003 del 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, y por el Real Decreto 178/2004 y sus posteriores modificaciones.

11. RADIACIÓN

Ninguno de los productos ni materias primas ha sido tratado mediante radiaciones ionizantes cumpliendo con la normativa europea de referencia (Directivas 1999/2/CE y Directiva 1999/3/CE) y la normativa nacional (Real Decreto 348/2001, de 4 de abril) y sus posteriores modificaciones.



FICHA TÉCNICA HARINA PARA PORRAS

Fecha de aprobación: 19/05/2025

Código: MC-060

12. INFORMACIÓN SOBRE LOS ENVASES

Nuestros sacos de papel son fabricados con papel kraft, con fibra 100% virgen obtenido a partir de la pulpa de fibra de madera, no reciclado.

Es un papel 100% renovable, reciclable y biodegradable, y para su fabricación no se utilizan hidrocarburos de aceite mineral saturados (MOSH) ni aromáticos (MOAH), sólo hidróxido sódico y sulfuro sódico, por lo que no es posible la migración de aceites minerales a los alimentos.

13. LEGISLACIÓN RELEVANTE	TÍTULO	FECHA
Real Decreto 3/2023	Por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.	10-01-2023
CODEX STAN 152-1985	Norma del Codex para la harina de trigo	2016

14. LOGÍSTICA

ENVASADO			PALET	
Formato	Cantidad neta	Dimensiones	Tipo	Europeo
			Unidades por palet	Dimensiones
Saco de papel	25 kg	40 x 15 x 70 cm	50	125 x 95 x 160 cm
DISTRIBUCIÓN				
El transporte se realizará en condiciones que garanticen higiene e inocuidad del producto. Con la mercancía nunca se transportará productos no aptos para alimentación humana.				



INDUSTRIAS JOSÉ LUIS BLANCO.

C/ Aralia 1, 47017 Valladolid / España **983 442 292**

CIF: B-47449848