



Harina panificable extra "MI CHURRERIA" Especial para Porras y Churros.

1. Especificación del producto:

Clasificación del producto según legislación vigente:

Harina de trigo. Panificable.

Origen:

Elaborada con trigos nacionales y europeos.

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:

Cuatro meses. Ver la fecha en el lateral del envase.

Uso previsto:

Alimentación humana. Harina de gran calidad especial para churrería.

Apropiada para hacer porras de alta calidad, crujientes y sin exceso de aceite.

Población de destino:

NO APTO para celíacos.

Condiciones de almacenamiento:

Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo.

Embalaje: Envasado o a granel.

ENVASADO			PALE	
<u>Formato</u>	<u>Cantidad neta</u>	<u>Dimensiones</u>	<u>Tipo</u>	européo
Saco de papel	25 kgs.	40x15x70 cm	Uds/palé	50
			Dimensiones	125x95x160cm

Distribución:

Se transporta en habitáculo destinado a productos de alimentación, limpio y cerrado.

2. Características organolépticas:

Color: Blanco, ligeramente amarillento.

Olor: Característico.

Apariencia / Textura: Suave al tacto.

Sabor: Sin resabios de acidez, amargor o dulzor.

3. Características físico-químicas:

- **Humedad:** máxima en el momento del envasado: 15%
- **Cenizas:** máximo 0,80% sobre sustancia seca.
- **Granulometría:** tela de 180 micras el 90%.
- **Porcentaje de harina extraña (procedente de otros cereales o semillas):** inferior al 1%
- **Proteínas:** $\geq 9\%$
- **Gluten húmedo:** $\geq 22,50\%$
- **Acidez de la grasa:** $\leq 50\%$ expresado en miligramos de potasa (según modificación contenida en el Real Decreto 1166/90).

4. Características microbiológicas:

- **Aerobios mesófilos:** máx. 10^6 ufc/g.
- **Mohos y levaduras:** máx. 10^4 ufc/g.
- **Escherichia coli:** máx. 10^2 ufc/g.
- **Salmonela:** ausencia / 25g.

5. Contaminantes:

- **Aflatoxinas:** $B1 \leq 2 \mu\text{g/kg (ppb)}$. $B1+B2+B3 \leq 4 \mu\text{g/kg (ppb)}$.
- **Ocratoxina A (OTA):** $\leq 3 \mu\text{g/kg (ppb)}$.
- **Zearalenona:** $\leq 75 \mu\text{g/kg (ppb)}$.
- **Deoxynivalenol (DON):** $\leq 750 \mu\text{g/kg (ppb)}$.
- **Toxina T-2 + HT-2:** $\leq 50 \mu\text{g/kg (ppb)}$.
- **Metales Pesados:**
 - **Plomo:** $< 0,2 \text{ mg/kg (peso fresco)}$.
 - **Cadmio:** $< 0,2 \text{ mg/kg (peso fresco)}$.

- **Plaguicidas:** Se ajustará a los límites máximos de residuos de acuerdo a la legislación vigente.

6. Ingredientes: harina de **TRIGO**.

7. Información nutricional (100 gr):

Valor energético	349 (Kcal/100g)
Hidratos (%)	74,08
Proteína bruta (%) (N*5,7)	9,33
Azúcares (%)	2,01
Sal (Sodio*2,5) (%)	0,14

Desglose Grasa

Saturada	0,38
Monoinsaturada	0,29
Poliinsaturada	1,06
Humedad	14,37

8. Alérgenos: Contiene gluten.

9. OGM: No contiene materias primas genéticamente modificadas.

10. Legislación aplicable

DOCUMENTO	TÍTULO	EDICIÓN	FECHA
Real Decreto 140/2003	Por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.	N/A	07-02-2003
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.	N/A	16-12-2016

Reglamento 1881/2006 de la Comisión	Por el que se fija el límite máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	N/A	19-12-2006
CODEX STAN 152-1985	Norma del Codex para la harina de trigo.	N/A	2016

11. Validación cliente:

ESPECIFICACION TECNICA CLIENTE:			
Marca comercial			
FECHA:	NOMBRE:	CARGO:	SELLO:

12. Etiquetado: el etiquetado del producto se encuentra **impreso en el envase**. La fecha y el número de lote en el momento del envasado.

Resumen del etiquetado de la harina de porras.

Lista de ingredientes:	Harina de TRIGO
Contenido neto:	25 kg.
Instrucciones para la conservación:	"Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo" .
Identificación del lote de fabricación:	El número de lote aparece reflejado en el lateral del envase. Las dos primeras cifras corresponden al año y las últimas al orden consecutivo del lote.
Marcado de fechas:	Cuatro meses. Ver la fecha en el lateral del envase.



INDUSTRIAS JOSÉ LUIS BLANCO

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

CIF: B-47449848