



Ficha Técnica Harina
de
“Maíz blanco”

Camiño do Quinto - 40
15100 Carballo
A Coruña
Fecha: 12/05/2020

1. Descripción general del producto

Producto finamente triturado obtenido de la molturación en molinos de piedra del grano de maíz blanco, maduro, sano, seco e industrialmente limpio, con ausencia de impurezas de cualquier tipo, insectos vivos o muertos, residuos de roedores, olores extraños, etc...apta para el consumo humano.

2. Materia primas e ingredientes

Maíz blanco al 100%, sin ningún tipo de aditivo.

3. Características físicas del producto

- COLOR: Blanco crema
- OLOR: Propio de la harina, sin olores extraños.
- SABOR: Propio de la harina.
- TEXTURA: Suave al tacto.

4. Características físico-químicas

Humedad	Máximo 15%
Proteína	6,4%
Cenizas	1,27%
Falling Number	387 segundos
Extracción	Valores entre 90% y 95%

5. Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Límite o tolerancia
Aerobios mesofilos	1,0E +6 ufc/g
Escherichia coli	1,0E +2 ufc/g
Mohos y levaduras	1,0E +4 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia en 25g



Ficha Técnica Harina
de
“Maíz blanco”

Camiño do Quinto - 40
15100 Carballo
A Coruña
Fecha: 12/05/2020

6. Información nutricional

Valores medios	por 100g de harina
Valor energético	1561 kJ / 369 kcal
Grasas	3,5 g
-de las cuales saturadas	0,6 g
Hidratos de carbono	77 g
-de los cuales azúcares	2,7 g
Proteínas	7,2 g
Sal	0,13 g

7. Envase

Sacos de papel kraft de doble hoja de 25 kg, sueltos o paletizados.

8. Etiquetado

Denominación, contenido neto, fecha de fabricación, lote, registro sanitario, fecha de consumo preferente, información nutricional, identificación de la empresa.

9. Fecha de consumo preferente

Ver fecha en la etiqueta (90 días desde la fecha de envasado).

10. Identificación del número de lote

Código numérico compuesto por:

Número sucesivos relacionados con lotes de entrada de cereal.

Año de inicio de fabricación de dicho lote.

Ejemplo: 02 2020

11. Condiciones de almacenamiento

En sitio fresco, seco y aislado del suelo y paredes. Evitar lugares con temperaturas superiores a 25°C y/o humedad ambiente por encima de 50%.



Ficha Técnica Harina
de
“Maíz blanco”

Camiño do Quinto - 40
15100 Carballo
A Coruña
Fecha: 12/05/2020

12. Información sobre alérgenos

Debido a los procesos de fabricación, este producto puede contener gluten.

13. Grupo de población al que está dirigido

Toda la población. Fundamentalmente a panaderías, pastelerías e industrias afines, excepto enfermos celíacos por contener gluten.

14. Utilización esperada

Horneado, cocción, mezclado con otros ingredientes.

15. Normativa legal aplicable

-Real Decreto 677/2016 de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, sémolas y otros productos de la molienda e cereales.

-Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.