Ficha Técnica Harina de trigo
"Forza"

Muíño do Quinto - 40
15100 Carballo
A Coruña
Fecha: 29/01/2025

1. Descripción general del producto

Producto finamente triturado obtenido de la molturación en molinos de piedra del grano de trigo, Triticum aestivum o la mezcla de éste con el Triticum durum, 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

Trigo al 100%, exento de aditivos.

3. Características físicas del producto

- COLOR: Blanco roto – amarillento.
- OLOR: Fécula de trigo. Ausencia de olores extraños.
- SABOR: Simple, sin atisbos de rancidez, amargor o dulzor.
- TEXTURA: Suave al tacto.

4. Características físico-químicas

PARÁMETRO	RESULTADO	
Hinchamiento (G)	15,9 ± 2	sin unidades
Degradación % G	-5,7	%
Tenacidad (P)	150 ± 31	mm H2O
Extensibilidad (L)	51 ± 14	mm
P/L	2,94 ± 1,03	mm H2O / mm
Índice de elasticidad (P200/P)	0,47	sin unidades
Fuerza panadera a 28 min W (20)	291 ± 75	E-4 Joules
Fuerza panadera a 2 horas W (2h)	269 ± 70	E-4 Joules
Degradación % W	7,6	%
Humedad (harina)	Máximo 15	%
Proteína	11,79 ± 0,81	%
Gluten Húmedo	Mínimo 30	%
Gluten Seco	Mínimo 10	%
Gluten Index	96 ± 4	%
Índice de caída (falling number)	445 segundos	s
Cenizas	0,97 ± 0,09	%

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

6. Información nutricional

Valores medios	por 100 g de harina
Valor energético	1548 kJ / 365 kcal
Grasas	1,7 g
-de las cuales saturadas	0,19 g
Hidratos de carbono	75 g
-de los cuales azúcares	1,4 g
Proteínas	14,7 g
Sal	0,15 g

7. Envase

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

8. Etiquetado

Denominación, extracción, 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 el saco (90 días desde la fecha de envasado)

10. Identificación del número de lote

Código numérico compuesto por:

Número correlativos relacionados con lotes de entrada de cereal.

Año de inicio de fabricación de dicho lote.

Ejemplo: 15 2020

11. Condiciones de almacenamiento

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

12. Información sobre alérgenos

Este producto contiene 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, fritura, mezclado con otros ingredientes, pudiendo no ser tratada térmicamente

15. Normativa legal aplicable

-Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba 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.

-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.