

FARINES ALTISENT

CARLES I XAVIER ALTISENT, C.B.
Pl. Països Catalans, 2 — 25620 Tremp (Lleida)
NIF: E70768668 — Tel. 973 650 054
Reg. Sanitari: 20.6347/CAT — 20.17332/L
www.farinesaltisent.com — farines@farinesaltisent.com



FITXA TÈCNICA FARINA DE BLAT DE FORÇA

Definició

Farina de blat de força blanca obtinguda mitjançant molta tradicional a la pedra, amb extracció parcial del segó i el germen. Presenta elevada capacitat de desenvolupament del gluten i bona absorció d'aigua, mantenint una granulometria heterogènia pròpia del procés.

Ingredients

Blat (no modificat genèticament).

Aplicacions

Panificació artesanal de llarga fermentació, masses d'alta hidratació i elaboracions amb elevada exigència tècnica.

Característiques organolèptiques

Aspecte Polvorent, sense impureses i amb granulometria lleugerament heterogènia
Color Blanc trencat característic
Olor Característic, sense olors estranyes
Sabor Característic, sense sabors estranys

Característiques químiques

Humitat (%) < 15
Cendres (%) < 0,90
Proteïna (%) > 13,00

Microbiologia

Aerobis mesòfils < 1.000.000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Fongs i llevats < 10.000 ufc/g
Salmonel·la Absència en 25 g

Contingut en al·lèrgens

Al·lèrgen	Presència	Absència	Traces *
Gluten**	X		
Marisc		X	
Ous		X	
Peix		X	
Cacauets			X
Soja			X
Llet i lactosa		X	
Fruits secs			X
Api		X	
Mostassa			X
Sèsam		X	
Sulfits		X	
Altramuces		X	
Mol·luscs		X	

* Pot contindre traces degut a la contaminació creuada.

** Alt contingut en **gluten** en tractar-se d'un producte provinent de la molta de blat. No apte per celíacs.



Metalls pesants

Plom (Pb) < 0,2 mg/kg
Mercuri (Hg) < 0,2 mg/kg
Cadmi (Cd) < 0,2 mg/kg

Micotoxines

Aflatoxina B1 < 2,0 µg/kg
Aflatoxines totals < 4,0 µg/kg
Ocratoxina A (OTA) < 3,0 µg/kg
Deoxinivalenol (DON) < 750 µg/kg
Zearalenona (ZEA) < 75 µg/kg

Altres informacions

Envasat Emmagatzematge Sacs de 5 kg, 10 kg i 25 kg
Temperatura ideal entre 0°C–25°C amb l'envàs intacte, en un lloc sec i protegit de la llum solar
Estabilitat Conservació en estat òptim durant 90 dies si l'emmagatzematge és el correcte
OGM No conté ni s'ha produït a partir de OGM
Condicionants Producte lliure de condicionants