

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

Definició

Farina de blat blanca obtinguda mitjançant molta tradicional a la pedra, amb extracció parcial del segó i el germen. Procés lent que preserva les característiques organolèptiques del cereal i proporciona una granulometria més heterogènia.

Ingredients

Blat (no modificat genèticament).

Aplicacions

Panificació artesanal, pans blancs, masses mare i elaboracions tradicionals.

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 (%) > 11,50

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