

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 D'ESPELTA INTEGRAL

Definició

Farina integral d'espelta obtinguda mitjançant molta a la pedra, amb conservació de totes les parts del gra. Aporta major riquesa nutricional i sabor més intens.

Ingredients

Espelta (no modificada genèticament).

Aplicacions

Pans integrals d'espelta, masses mare i elaboracions tradicionals.

Característiques organolèptiques

Aspecte	Polvorent, sense impureses i amb granulometria heterogènia amb segó
Color	Marró clar característic
Olor	Característic, sense olors estranyes
Sabor	Característic, sense sabors estranys

Característiques químiques

Humitat (%)	< 15
Cendres (%)	< 2,00
Proteïna (%)	> 13,50

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 d'espelta. 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	Sacs de 5 kg, 10 kg i 25 kg
Emmagatzematge	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