

# 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](http://www.farinesaltisent.com) — [farines@farinesaltisent.com](mailto:farines@farinesaltisent.com)



## FITXA TÈCNICA FARINA TIPUS FC

### Definició

Farina de blat obtinguda per molta en molins de cilindres, procedent de la mescla de diferents varietats de blat, sec, sa i industrialment net. Formulada per mantenir estabilitat i tolerància en fermentacions controlades i processos amb fred.

### Ingredients

Blat (no modificat genèticament).

### Aplicacions

Panificació en directe, bloc en fred, fermentació controlada i processos amb programació en cambra.



### Característiques organolèptiques

Aspecte	Polvorent, sense impureses
Color	Blanc
Olor	Característic, sense olors estranyes
Sabor	Característic, sense sabors estranys

### Característiques químiques

Humitat (%)	< 15
Cendres (%)	< 0,60
Proteïna (%)	> 11,00

### Característiques reològiques

Tenacitat (P)	50 — 70
Extensibilitat (L)	90 — 130
Valor (W)	200 — 220

### Metalls pesants

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

### 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

### 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

### 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.

### 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	E341i