

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.farinestalentsent.com — farines@farinestalentsent.com



FITXA TÈCNICA

FARINA SÈGOL INTEGRAL

Definició

Farina integral de sègol obtinguda per molta en molins de cilindres, amb conservació del gra complet. Aporta major intensitat aromàtica i contingut en fibra.

Ingredients

Sègol (no modificat genèticament).

Aplicacions

Pans 100% de sègol integral, pans rústics i elaboracions amb fermentació natural.



Característiques organolèptiques

Aspecte	Polvorent amb presència de segó
Color	Marró característic de farines integrals
Olor	Característic, sense olors estranyes
Sabor	Característic, sense sabors estranys

Característiques químiques

Humitat (%)	< 15
Cendres (%)	< 1,60
Proteïna (%)	> 9,50

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 sègol. 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