

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.farinestaltsent.com — farines@farinestaltsent.com



FITXA TÈCNICA SEGÓ

Definició

Fracció externa del gra de blat obtinguda durant el procés de molta.
Elevat contingut en fibra.

Ingredients

Blat (no modificat genèticament).

Aplicacions

Enriquitment de pans integrals, alimentació animal i productes rics en fibra.



Característiques organolèptiques

Aspecte	Partícules laminar-escamoses
Color	Marró clar característic
Olor	Característic, sense olors estranyes
Sabor	Característic, sense sabors estranys

Característiques químiques

Humitat (%)	< 15
Cendres (%)	< 8,00
Fibra (%)	> 40,00

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

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 molturació de blat. No apte per celíacs.

Altres informacions

Envasat	Sacs de 20 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	Lliure de condicionants