

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 SEMOLINA

Definició

Producte de granulometria superior a la farina i provinent de la molta de diferents varietats de blat sec, sa i industrialment net.

Ingredients

Blat (no modificat genèticament).

Aplicacions

Pasta, rebosteria i preparacions específiques.



Característiques organolèptiques

Aspecte	Granulometria fina uniforme
Color	Groc clar característic
Olor	Característic, sense olors estranyes
Sabor	Característic, sense sabors estranys

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	
Caçauets			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.

Característiques químiques

Humitat (%)	< 15
Cendres (%)	< 0,85
Proteïna (%)	> 11,50

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, 10 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	Lliure de condicionants