

FARINES ALTISENT

CARLES I XAVIER ALTISENT, C.B.
Pl. Països Catalans, 2 — 25620 Tremp (Lleida)
NIF: E70768668 — Tel. 973 650 054
Reg. Sanitario: 20.6347/CAT — 20.17332/L
www.farinesaltisent.com — farines@farinesaltisent.com



FICHA TÉCNICA HARINA TIPO FUERZA

Definición

Harina de trigo obtenida por molienda en molinos de cilindros, procedente de la mezcla de diferentes variedades de trigo, seco, sano e industrialmente limpio. Sin aditivos, con el trigo como único ingrediente. Se caracteriza por una elevada capacidad de desarrollo del gluten y buena resistencia en procesos exigentes.

Ingredientes

Trigo (no modificado genéticamente).

Aplicaciones

Masas de larga fermentación, bollería de alta exigencia técnica y elaboraciones con hidrataciones elevadas.

Características organolépticas

Aspecto	Pulverulento, sin impurezas
Color	Blanco
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico, sin sabores extraños

Características reológicas

Tenacidad (P)	80 — 100
Extensibilidad (L)	110 — 140
Valor (W)	390 — 420

Microbiología

Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g
E. Coli	< 100 ufc/g
Hongos y levaduras	< 10.000 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g

Contenido en alérgenos

Alérgeno	Presencia	Ausencia	Trazas *
Gluten**	X		
Mariscos		X	
Huevos		X	
Pescado		X	
Cacahuetes			X
Soja			X
Leche y lactosa		X	
Frutos secos			X
Apio		X	
Mostaza			X
Sésamo		X	
Sulfitos		X	
Altramucos		X	
Moluscos		X	

* Puede contener trazas debido a la contaminación cruzada.

** Alto contenido en **gluten** al tratarse de un producto procedente de la molienda de trigo. No apto para celíacos.

Características químicas

Humedad (%)	< 15
Cenizas (%)	< 0,60
Proteína (%)	> 14,00

Metales pesados

Plomo (Pb)	< 0,2 mg/kg
Mercurio (Hg)	< 0,2 mg/kg
Cadmio (Cd)	< 0,2 mg/kg

Micotoxinas

Aflatoxina B1	< 2,0 µg/kg
Aflatoxinas totales	< 4,0 µg/kg
Ocratoxina A (OTA)	< 3,0 µg/kg
Deoxinivalenol (DON)	< 750 µg/kg
Zearalenona (ZEA)	< 75 µg/kg

Otra información

Envasado	Sacos de 5 kg, 10 kg y 25 kg
Almacenamiento	Temperatura ideal entre 0°C–25°C con el envase intacto, en un lugar seco y protegido de la luz solar
Estabilidad	Conservación en estado óptimo durante 90 días si el almacenamiento es el correcto
OGM	No contiene ni ha sido producido a partir de OGM
Condicionantes	Producto libre de acondicionantes

