

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 F

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. Presenta buen equilibrio entre extensibilidad y tenacidad y un comportamiento estable en amasado y fermentación.

Ingredientes

Trigo (no modificado genéticamente).

Aplicaciones

Panificación tradicional, barras, panes rústicos y masas con fermentación media o directa.



Características organolépticas

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

Características químicas

Humedad (%)	<15
Cenizas (%)	<0,60
Proteína (%)	>10,50

Características reológicas

Tenacidad (P)	50 — 70
Extensibilidad (L)	80 — 110
Valor (W)	180 — 200

Metales pesados

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

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

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

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 contaminación cruzada.

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

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 correcto
OGM	No contiene ni ha sido producido a partir de OGM
Condicionantes	E341i