

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 INTEGRAL FUERZA

Definición

Harina integral de trigo obtenida por molienda en molinos de cilindros, procedente de la mezcla de diferentes variedades de trigo, seco, sano e industrialmente limpio, con conservación del grano completo. Presenta elevada tolerancia en procesos de fermentación prolongada.

Ingredientes

Trigo (no modificado genéticamente).

Aplicaciones

Panes integrales de larga fermentación y elaboraciones con hidrataciones elevadas.

Características organolépticas

Aspecto	Pulverulento con presencia de salvado
Color	Marrón característico de harinas integrales
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico, sin sabores extraños

Características químicas

Humedad (%)	< 15
Cenizas (%)	< 1,60
Proteína (%)	> 14,00

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.



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	E341i