

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 DE CENTENO BLANCA

Definición

Harina de centeno blanca obtenida mediante molienda a la piedra, con separación parcial de las capas externas del grano. Presenta aroma característico y textura ligeramente irregular.

Ingredientes

Centeno (no modificado genéticamente).

Aplicaciones

Panes de centeno, mezclas con trigo y elaboraciones tradicionales.

Características organolépticas

Aspecto	Pulverulento, sin impurezas y con granulometría ligeramente heterogénea
Color	Blanco roto característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico, sin sabores extraños

Características químicas

Humedad (%)	< 15
Cenizas (%)	< 1,00
Proteína (%)	> 9,00

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 contaminación cruzada.

** Alto contenido en **gluten** al tratarse de un producto procedente de la molienda de centeno. 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 correcto
OGM	No contiene ni ha sido producido a partir de OGM
Condicionantes	Producto libre de condicionantes