

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 CENTENO INTEGRAL

Definición

Harina integral de centeno obtenida por molienda en molinos de cilindros, con conservación del grano completo. Aporta mayor intensidad aromática y contenido en fibra.

Ingredientes

Centeno (no modificado genéticamente).

Aplicaciones

Panes 100 % de centeno integral, panes rústicos y elaboraciones con fermentación natural.

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 (%)	> 9,50

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	
Altramuces		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 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

Invasado	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