



Comerç i Indústries Albareda, S. A.

ESPECIFICACIÓ FARINA INTEGRAL D'ESPELTA

FR07-01 – ESPLTA INTGRL v01

Composició (auxiliars tecnològics i origen i inclòs eventualment additius):

Farina d'espelta o mesclades d'espeltes triturades amb totes les seves capes amb molins de cilindres. Farina equilibrada en les seves característiques plàstiques.

Característiques físico-químiques:

Humitat	14 – 15%
Extracció	100%
Proteïnes	12 – 15%
Índex de Caiguda	340 – 380 seg

Característiques Reològiques:

Valor W	130 – 160
Extensibilitat (L)	140
Tenacitat (P)	34
P/L	0,20 – 0,40

Característiques microbiològiques

Aerobis	<1x10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<1x10 ² ufc/g
Salmonel·la	absència
Fongs i Llevats	<1x10 ⁴ ufc/g

Característiques toxicològiques

Metalls pesants:

Plom (Pb)	<0,2 mg/kg
Mercuri (Hg)	<0,2 mg/kg
Cadmi (Cd)	<0,2 mg/kg

Micotoxines:

Aflotoxines totals	<4 µg/kg (ppb)
Aflotoxines B1	<2 µg/kg (ppb)
Ocratoxina A	<3 µg/kg (ppb)
Deoxinivakenol (Don)	<750 µg/kg (ppb)
Zearalenona (ZEA)	<75 µg/kg (ppb)

Característiques organolèptiques:

Color:	Blanc marró
Olor:	Agradable, sense olors anormals
Textura:	Fina, suau, amb partícules de segó
Sabor:	Agradable

Residus de Pesticides (mg/Kg): Límits màxims establerts en la legislació vigent.

OGM i Radiacions Ionitzants:

El producte no conte OGM, ni s'ha produït a partir de OGM, ni conté ingredients produïts a partir de OGM. No ha estat tractat amb Radiacions Ionitzants.

Al·lèrgens:

Conté gluten.

Condicions d'envasat:

Sacs de paper de 25Kg. Paletitzat amb palet europeu de 1000Kg a 1250Kg

Condicions d'emmagatzematge:

Conservar en lloc sec, fresc i aïllat del sòl.

Lot i consum preferent:

Consumir preferentment abans dels tres mesos de la data d'envasat que esta impresa en el sac (lot en calendari julià).

Legislació aplicable:

Real Decret 1286/1984, de 23 de maig, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-Sanitaria per l'elaboració, circulació i comerç de les farines i sèmols d'espelta i altres productes de la seva molta, per consum humà (BOE 161, de 06/07/1984).

Aplicacions i avantatges:

Pot substituir a la farina de blat comú a tots els processos de panificació. Apte per tota classe de pans. Rica en fibra vegetal.

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA, S.A.

Passeig del riu, 66 – 08241 MANRESA (Barcelona)

Tel. 93 872 79 42 – Fax. 93 872 79 32

www.farinera-albareda.com – albareda@farinera-albareda.com