



Comerç i Indústries Albareda, S. A.

## ESPECIFICACIÓN HARINA JOAN MARIA II (J.M.)

FR07-01 – JM II v01

### **Composición (auxiliares tecnológicos y origen y eventualmente aditivos):**

Harina de trigo o mezclas de trigo molido muy finamente con molinos de cilindros.  
Harina equilibrada en sus características plásticas.

#### **Características físico-químicas:**

Humedad	14 – 15%
Extracción	72%
Proteínas	11 – 12%
Índex de Caída	300 – 340 seg

#### **Características Reológicas:**

Valor W	140 – 180
Extensibilidad (L)	130
Tenacidad (P)	50
P/L	0,30 – 0,40

#### **Características microbiológicas**

Aerobios	<1x10 <sup>6</sup> ufc/g
E. Coli	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella	ausencia
Hongos y Levaduras	<1x10 <sup>4</sup> ufc/g

#### **Características toxicológicas**

##### **Metales pesados:**

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

##### **Micotoxinas:**

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

#### **Características organolépticas:**

Color:	Blanca
Olor:	Agradable, sin olores anormales
Textura:	Fina, suave, sin impurezas
Sabor:	Agradable

**Residuos de Pesticidas (mg/Kg):** Límites máximos establecidos en la legislación vigente.

#### **OGM y Radiaciones Ionizantes:**

El producto no contiene OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. No ha estado tratado con Radiaciones Ionizantes.

#### **Alérgenos:**

Contiene gluten.

#### **Condiciones de envasado:**

Sacos de papel de 25, 40 Kg i granel. Paletizado con palé europeo de 1000Kg a 1250Kg

#### **Condiciones de almacenamiento:**

Conservar en un lugar seco, fresco y aislado del suelo.

#### **Lote y consumo preferente:**

Consumir preferentemente antes de los tres meses de la fecha de envasado que está impresa en el saco (lote en calendario juliano).

#### **Legislación aplicable:**

Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano. (BOE 161, de 06/07/1984).

#### **Aplicaciones y ventajas:**

Harina panificable apta para todos los procesos de panificación directa.

### **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](http://www.farinera-albareda.com) – [albareda@farinera-albareda.com](mailto:albareda@farinera-albareda.com)