

  	ESPECIFICACIÓN HARINA TRITORDEUM
---	---

FR07-01 – TRITOR v01

Composición (auxiliares tecnológicos y origen y eventualmente aditivos):

Harina de Tritordeum molido muy finamente con molinos de cilindros.
Nuevo cereal natural combinación de trigo duro y cebada, con propiedades nutricionales únicas.

Características físico-químicas:

Humedad	14-15%
Extracción	72%
Proteínas	11 – 13%
Índex de Caída	300 – 350 seg

Características Reológicas:

Valor W	80 – 110
Extensibilidad (L)	120
Tenacidad (P)	50
P/L	0,4 – 0,5

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 microbiológicas

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

Características organolépticas:

Color:	Amarilo
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 Kg. 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 Tritordeum y otros productos de su molienda, para consumo humano. (BOE 161, de 06/07/1984).

Aplicaciones y ventajas:

Harina apta para la elaboración de panes, repostería, galletas, pasta, pizza, snacks,...

Ventajas: Bajo contenido en gluten indigerible (Gliadinas).
Elevado contenido en Luteína (antioxidante)
Elevado contenido en fibra dietética y fructanes.

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