

  <b>Comerç i Indústries Albareda, S. A.</b>	<b>ESPECIFICACIÓN HARINA TRITORDEUM</b>
--	---

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**

<b>Aerobios</b>	<1x10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>E. Coli</b>	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Salmonella</b>	ausencia
<b>Hongos y Levaduras</b>	<1x10 <sup>4</sup> 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](http://www.farinera-albareda.com) – [albareda@farinera-albareda.com](mailto:albareda@farinera-albareda.com)