



tritordeum

Comerç i Indústries Albareda, S. A.

ESPECIFICACIÓ
FARINA INTRGRAL DE
TRITORDEUM
HCCI

FR07-01 . TRITOR INTGRL v01

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

Farina de blat de Tritordeum triturat amb totes les seves capes amb molins de cilindres.
Nou cereal natural combinació de blat dur i ordi, amb propietats nutricionals úniques.

Característiques físico-químiques:

Humitat	14-15%
Extracció	94%
Proteïnes	11 . 13%
Índex de Caiguda	300 . 350 seg

Característiques Reològiques:

Valor W	80 . 110
Extensibilitat (L)	120
Tenacitat (P)	50
P/L	0,4 . 0,5

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 microbiològiques

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

Característiques organolèptiques:

Color:	Groga marronosa
Olor:	agradable, sense olors anormals
Textura:	amb segó però sense impureses
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 25 Kg. Paletitzat amb palet europeu de 1000Kg a 1250Kg

Condicions d'emmagatzematge:

Conservar en lloc sec, fresc i aïllat del sol.

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 la laboració, circulació i comerç de les farines i sèmols de Tritordeum i altres productes de la seva molta, per consum humà (BOE 161, de 06/07/1984).

Aplicacions i avantatges:

Farina apte per laboració de pans, brioxeria (cuïta/fregida), galetes, pasta, pizza, snacks.
Avantatges: Baix contingut en gluten indigestible (Gliadines).
Elevat contingut en luteïna (antioxidant).
Elevat contingut en fibra dietètica y fructans.

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