



¡Apoyando un mundo más natural y sostenible!

## Ficha técnica Harina Grano Completo de Centeno

### Composición e ingredientes del alimento

Harina de centeno ecológica. Molturación del grano completo, 100% Integral

### Características físico-químicas

Contenido mínimo de proteínas	min. 7%
Humedad máxima	max. 15%
Cenizas	max. 2,2%
Extracción	100%

### Características higiénico-sanitarias

#### Micotoxinas

Aflatoxinas totales	max. 4 ppb
Aflatoxina B1	max. 2 ppb
Ocratoxina A	max. 3 ppb
Zearalenona	max. 75 ppb

#### Metales Pesados

Cadmio (Cd)	max. 0.2 ppm
Plomo(Pb)	max. 0.2 ppm

#### Microbiología

Aerobios totales	max. $1 \times 10^6$
Salmonella	Ausencia/25g
Escherichia coli	max. $1 \times 10^2$
Mohos y levaduras	max. $1 \times 10^4$

#### Residuos de plaguicidas

Inferiores a LMR de la legislación vigente

#### OGM

Ninguna presencia

### Características organolépticas

**Sabor:** Característico, sin acidez, amargor o dulzor.

**Aspecto:** Blanco amarronado, pulverulento, sin impurezas ni cuerpos extraños.

**Olor:** Característico, sin olores anormales.

### Alérgenos

Contiene gluten. Alimentos no aptos para intolerantes al gluten.

### Condiciones de envasado

El alimento se comercializa envasado en sacos de papel de 25kg o big bag.

### Lote y consumo preferente

El lote y fecha de consumo preferente estará indicado en el correspondiente detalle de factura y etiqueta.

### Normativa legal 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 y modificaciones posteriores.

\*Nota: Esta harina es una harina natural, por lo que alguna de las características tecnológicas podrían variar en función de la campaña

