



¡Apoyando un mundo más natural y sostenible!

Ficha técnica Harina Grano Completo de Espelta Bio.

Composición e ingredientes del alimento

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

Características físico-químicas

Contenido mínimo de proteínas	min. 10%
Humedad máxima	max. 15%
Cenizas	max. 2,5%
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. 1×10^6
Salmonella	Ausencia/25g
Escherichia coli	max. 1×10^2
Mohos y levaduras	max. 1×10^4

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

La fecha de consumo preferente es de 3 meses a partir de la fecha de envasado.

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

