

<b>Denominación del producto</b>	<b>HARINA DE TRIGO SARRACENO</b>
<b>Uso</b>	Alimentación
<b>Descripción</b>	Producto obtenido por molturación de granos de trigo sarraceno ( <i>Fagopyrum esculentum</i> ), sano, seco y limpio y exento de aditivos.

<b>Características Físico-Químicas</b>	<b>Humedad</b> (130°C, 1h30') máx. 14,5 %	<b>Proteínas mod. genéticamente (g/100gr):</b> Ausencia	 <p><b>Granulometría:</b> 97,5 % &lt; 160 um          1,5 % &lt; 200 um          &lt; 1,0 % &lt; 250 um</p>
	<b>Cenizas</b> (S.S.S. 920°C, 2h) máx. 4,0 %	<b>Micotoxinas:</b>	
	<b>Proteína</b> (Nx6,25) S.S.S. min. 11,0 %	<b>Aflatoxinas B1</b> (µg/Kg): < 2 ppb	
	<b>Materia grasa</b> (S.P.B.) máx. 4,0 %	<b>Aflatoxinas totales</b> (µg/Kg): < 4 ppb	
		<b>Ocratoxina A</b> (µg/Kg): < 3 ppb	
		<b>Zeralenona</b> : (µg/Kg) < 75 ppb	
		<b>Deoxinivalenol-DON:</b> < 500 ppb	
		<b>Residuos de plaguicidas - pesticidas :</b> < 10 ppb	
<b>Valores Nutricionales</b>	<b>Energía:</b> 1418 Kj = 338 Kcal.	<b>Características Aerófilos Mesófilos Tot</b> (ufc/gr): max. 1x10 <sup>6</sup>	<b>Metales Pesados:</b>
	<b>Hidratos de carbono:</b> 71,5 gr.	<b>Microbiológicas: Salmonella</b> (ufc/25gr): Ausencia/25g	<b>Cadmio</b> (mg/Kg) máx. 0,20 mg/Kg
	De los cuales <b>Fibra dietética</b> 3,8 gr.	<b>E.coli</b> (ufc/gr): máx. 1x10 <sup>2</sup>	<b>Plomo</b> (mg/Kg) máx. 0,20 mg/Kg
	<b>Azúcares</b> trazas	<b>Mohos y levaduras</b> (ufc/gr): máx. 1x10 <sup>4</sup>	
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Aspecto:</b> Característico, sin impurezas o cuerpos extraños	<b>Sabor:</b> Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor	<b>Tacto:</b> Suave
	<b>Color:</b> Blanco – beige moteado	<b>Olor:</b> Característico, sin olor a rancio	
<b>Envase y embalaje</b>	Saco de papel de 25 Kg, de válvula, paletizado y retractilado		
<b>Manipulación</b>	De acuerdo a las BPF y según el R.D 202/2000 de 11 de Febrero por el que se fijan normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos y el procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación.		
<b>Almacenamiento</b>	Conservar en ambiente fresco (15°C) y seco (máx 65 % H.R) aislado del suelo y en correctas condiciones higienicas		
<b>Transporte</b>	Sacos: Caja con capacidad para cargar de forma correcta la cantidad requerida, en perfecto estado de higiene y limpieza		
<b>Consumo preferente</b>	Dentro de los <b>6 meses</b> siguientes a la fecha de fabricación ( ver lote y fecha de lote)		
<b>Legislación</b>	<b>RD 1881/2006</b> por el que se fija el contenido maximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (modificado por <b>RD 1126/2007</b> ) <b>RD 1286/1984</b> por el que se aprueba la RTS relativa a harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda (Modificado por el <b>RD 1166/1990</b> )		