



<b>ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO SA</b> C/ Postigo, 8 El Puerto de Santa María 11500. (Cádiz)	<i>Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria</i> <b>Ficha técnica</b>	Edic.: 2    Rev.: 8 Ultima Rev.: oct 2023 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: <b>HARINA 1/2 FUERZA</b>	

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

1. **DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** HARINA DE TRIGO
2. **DESCRIPCIÓN:** 100 % HARINA DE TRIGO PANIFICABLE: Harina de color blanco producida a partir de la mezcla de trigos nacionales. Sin Aditivos.
3. **ESPECIES DE TRIGOS UTILIZADOS:** Trigos blandos flojos.
4. **PRESENTACIÓN:** Sacos de color marrón de papel reciclable. Envase tipo válvula sin fórmula.  
Formato 25 kg.            Ancho: 610 mm    Largo: 150 mm    Fondo: 150 mm  
Código EAN            8437013232029
5. **ETIQUETADO:** Se indica, según RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que se establecen las Normas generales de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios:
  - Identificación de la empresa ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA. con rotulación azul y de fondo un molino de color amarillo. Con datos de domicilio industrial y NRSA.
  - Peso neto del producto en Kg.
  - Tasa de extracción
  - Fecha de envasado y fecha de caducidad (3 meses a partir fecha de envasado)
  - Lote
  - Modo de conservación
6. **LOTE:** El lote está indicado mediante fecha de envasado
7. **MODO DE CONSERVACIÓN:** Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo
8. **USO Y CARACTERÍSTICAS:** Harina extensible de gran tenacidad. Apropia para la elaboración de diversos tipos de panes tradicionales: en general para todas aquellas elaboraciones de panes poco mecanizadas, de gran volumen y para todos aquellos procesos en los que la fermentación final es prolongada. Añadiéndola a harinas flojas de panificaciones en proporciones de un 5-10%, sirve como mejorante de éstas en aquellos casos en que se constante una falta de fuerza en la masa.
9. **SISTEMÁTICAS DE CONTROL:**
  - Control de calidad de trigos: Análisis sensoriales y físico-químicos
  - Análisis microbiológicos de producto terminados periódicos
  - Implantación de Sistema de Autocontrol (APPCC/HACCP)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES
HUMEDAD (%)	15 % max.
GLUTEN SECO (%)	9,3 %
FALLING NUMER (s)	> 300
PROTEINAS	11,7 -14 %
GLUTEN HÚMEDO (%)	29 %
ALVEOGRAMA	W: 190-250. P/L: 0,4 a 0,6

<b>ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO SA</b> C/ Postigo, 8 El Puerto de Santa María 11500. (Cádiz)	<i>Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria</i> <b>Ficha técnica</b>	Edic.: 2 Rev.: 8 Ultima Rev.: oct 2023 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: <b>HARINA 1/2 FUERZA</b>	

MICROBIOLOGÍA	METALES PESADOS:	MICOTOXINAS ( ug/kg )
* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) 1,5E4	CADMIO <0,02 mg/kg	*AFLATOXINAS B1+B2+G1+G2 <1,0
*Salmonella (ufc/25g) Ausencia	PLOMO<0,04 mg/kg	* SUMA DE AFLATOXINAS (B1,B2,G1,G2) <4
*Escherichia coli (ufc/g) <1x0E1		*OCRATOXINA A (OTA)< 1,0
*Mohos y levaduras (ufc/g) 2,7E2		*DEOXINIVALENOL <50,00
		*ZEARALENONA<30
		*TOXINA T-2+HGT-2<20

**RESIDUOS DE PLAGUICIDAS(mg/Kg): Inferiores a LMR de la legislación vigente**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b> <b>MATERIA PRIMA</b> <b>ANEXO II DEL REGLAMENTO UE 1169/2011</b> <b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS</b>	SI	NO	?
1.- CEREALES que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.	X		X
2.- CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.		X	
3.- HUEVOS y productos a base de huevo.		X	
4.- PESCADO y productos a base de pescado,		X	
5.- CACAHUETES y productos a base de cacahuetes			X
6.- SOJA y productos a base de soja.			X
7.- LECHE y sus derivados (incluida la lactosa),		X	
8.- FRUTOS DE CÁSCARA, es decir: almendras, avellanas, nueces , anacardos, pacanas, nueces de Brasil , alféncigos , nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.			X
9.- APIO y productos derivados.			X
10.- MOSTAZA y productos derivados.			X
11.- GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.			X
12.- DIÓXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X	
13.- ALTRAMUCES y productos a base de altramuces.			X
14.- MOLUSCOS y productos a base de moluscos.		X	
<p><b>SI</b> Ingrediente presente en el producto como (en caso de respuesta + indicar A ó B):</p> <p>A. Por adición directa, componente de alguna de las materias primas.</p> <p>B. Contaminación cruzada: ingrediente-aditivo-aroma presente en otro producto de fabricación con la misma línea de producción, comparte parte de los equipos/utensilios o espacios con otro producto que sí que lo contiene.</p> <p><b>NO</b> El ingrediente no está siendo usado para la formulación y no está presente en los materiales usados.</p> <p><b>?</b> El ingrediente no esta siendo usado en la formulación, pero no se puede descartar su presencia por contaminación cruzada o a través de otros materiales.</p>			