

ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO SA C/ Postigo, 8 El Puerto de Santa María 11500. (Cádiz)	<i>Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria</i> Ficha técnica	Edic.: 2 Rev.: 8 Ultima Rev.: Dic. 21 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: HARINA CASTELLANA	

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 8437013232012
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 envas.)
 - 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:** Su utilidad principal se presenta en aquellos productos de panificación bastante mecanizados, si bien también se adapta aquellos trabajos parcialmente mecanizados (división de la masa manual, formado manual, etc). Otros usos posibles son bollería, galletería, pizzería, etc...
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 (%)	8 % - 9 %
FALLING NUMER (s)	290 a 300
PROTEINAS	10 a 11 %
GLUTEN HÚMEDO (%)	24 %
ALVEOGRAMA	W: 120-150. P/L: 0,4 a 0,6

ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO SA C/ Postigo, 8 El Puerto de Santa María 11500. (Cádiz)	<i>Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria</i> Ficha técnica	Edic.: 2 Rev.: 8 Ultima Rev.: Dic. 21 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: HARINA CASTELLANA	

MICROBIOLOGÍA	METALES PESADOS:	MICOTOXINAS (ug/kg)
* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) 3,8E4	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) 3,1E2		*DEOXINIVALENOL <50,00
		*ZEARALENONA<30
		*TOXINA T-2+HGT-2<20
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS(mg/Kg): Inferiores a LMR de la legislación vigente		

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS MATERIA PRIMA ANEXO II DEL REGLAMENTO UE 1169/2011 SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	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 cacahuets			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 , alféngicos , 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 deivados.			X
10.- MOSTAZA y productos derivados.			X
11.- GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.			X
12.- DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.		X	
13.- ALTRAMUCES y productos a base de altramucos.			X
14.- MOLUSCOS y productos a base de moluscos.		X	
<p>SI 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>NO El ingrediente no está siendo usado para la formulación y no está presente en los materiales usados.</p> <p>? 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>			

El producto no contiene OGM ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.