



FARINA NCB-

Especificació Producte SGQ-VD-EP-016

Edició 6

Data de Validació 02/05/2024

Denominació : Farina de Blat

Ingredients : Farina de Blat.

Característiques generals	Definició:	Producte finament triturat obtingut de la mòlta de blat madur, sec, sà i industrialment net, de varietats fluixes de Triticum aestivum.
	Aspecte:	Pols blanca, cremosa, exempta de partícules visibles de segó.
	Olor i Sabor:	Característics, sense aromes estranys
	Observacions:	Els valors alveogràfics poden estar subjectes a variacions en funció dels resultats de les proves de panificació realitzades a la planta pilot de Fills de Moretó S.A.
	Aplicacions :	Elaboració de masses batudes i com excipient
Consum preferent :	90 dies	

	<u>Mínim</u>	<u>Màxim</u>	<u>Unitats</u>
Extracció	74,0	76,0	%

	<u>Mínim</u>	<u>Màxim</u>	<u>Unitats</u>
Additius i/o coadjuvants tecnològics (1)	Ac. Ascòrbic	0	ppm
	L-Cysteïna	0	ppm
	Enzims	No	

(1) L'addició d'additius i/o coadjuvants es realitzarà en funció de les característiques dels blats i sempre dins dels límits fixats a la FT.

Característiques fisico-químiques		<u>Mínim</u>	<u>Màxim</u>	<u>Unitats</u>
	Humitat		15	%
	Cendres (s.s.s)		0,8	%
	Falling Number	220	400	s
	Amilograma	400	1300	UB
	Gluten Humit	19,5	28,0	%
	Gluten Sec	6,3	9,5	%
	Gluten Index	85	100	%
	Proteïna (s.s.s)(Nx5,7)	8,5	12,3	%
Alveògraf de Chopin	Tenacitat (P)	55	90	mm
	Extensibilitat (L)	55	100	mm
	Relació P/L	0,55	1,6	
	Energia de deformació (W)	130	210	10 ³ Erg
	Degradació W		15	%
Farinógraf	Absorció	53	57	%
	Temps de desenvolupament	1,5	3	min
	Estabilitat	5		min

Microbiologia	Aerobis Mesòfils	1000000	u.f.c./g
	Fongs i llevats	10000	u.f.c./g
	Escherichia coli	100	u.f.c./g
	Salmonella Shigella	0	u.f.c./ 25 g

Metalls Pesants

Plom	0,2	ppm
Cadmi	0,1	ppm

Residus de pesticides

Organoclorats	Segons legislació vigent
Organofosforats	Segons legislació vigent

Micotoxines

Aflatoxines B1,B2,G1,G2	4,0	ppb
Aflatoxina B1	2,0	ppb
Ocratoxina A	3,0	ppb
T2 i HT-2	20	ppb
Deoxinivalenol	600	ppb
Zearalenona	75	ppb
Alcaloides de l'ergot	50	ppb

Al·lèrgens

Conté cereals amb gluten, aliment no apte per persones celiaques.
Pot contenir traces de soja i/o mostassa.

OGM

Aquest producte no conté ingredients modificats genèticament, no entrant dins l'àmbit d'aplicació dels Reglaments (CE) Núm 1829/2003 i Núm 1830/2003, sobre aliments i pinsos modificats genèticament, la seva traçabilitat i etiquetatge i en cas que existís una contaminació accidental d'OGM aquesta no superaria el llindar establert al Reglament (CE) Núm 1829/2003.

Condicions d'emmagatzematge

Emmagatzemar en un lloc fresc, sec i aïllat del terra

Descripció de la unitat de venda

- 1.- Camions cisterna de qualitat alimentaria.
- 2.- Sacs de paper de dues fulles (paper Kraft amb tanca de vàlvula) de 25 Kg de pes net en palets de fusta de 80x120 cm de 1000 kg de pes net de farina, entre palet i sacs es col·loca un cartró per evitar possibles contaminacions
- 3.- Sacs de paper de 5 Kg de pes net en palets de fusta de 80x120 de 600kg de pes net de farina, entre sac i palet es col·loca un cartró per evitar possibles contaminacions.

