



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
HARINA DE TRIGO**

Código: 01_723_GCA_ES_011

Edición: 5

Fecha: 01/10/2018

Página: 1/2

1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo obtenida de la molturación del grano de trigo *Triticum Aestivum* y constituida fundamentalmente por el endospermo, y libre de agentes blanqueantes, conservantes y toda clase de aditivos.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo.

4.- INGREDIENTES:

Harina de trigo.

5.- ALERGENOS:

Contiene: trigo.

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Humedad	15 % máx.
Cenizas s.s.s.	0,65 % máx.
Proteínas s.s.s. (Nx5.7)	9-11,2%
Acidez de la grasa (mg KOH)	50% máx.
Caída hadberg	250 min.
Granulometría	90% pasará por 180 µ 98% pasará por 212 µ

6.2. Características Microbiológicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10^6 ufc/g máx.
Mohos y levaduras	10^4 ufc/g máx.
<i>E. coli</i>	100 ufc/g máx
<i>Salmonella</i>	ausencia/25 g

6.3. Características Reológicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Trabajo (W)	125 – 160
Elasticidad (L)	100 – 120
Tenacidad (P)	40 – 60
Relación (P/L)	0,35 – 0,50



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
HARINA DE TRIGO**

Código: 01_723_GCA_ES_011

Edición: 5

Fecha: 01/10/2018

Página: 2/2

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios de 100g. de harina:

Valor Energético	1494 kJ/ 352 kcal
Grasas	1,2 g
De las cuales: Saturadas	0,2g
Hidratos de carbono	75 g
De los cuales: Azúcares	1,3g
Fibra Alimentaria	2,7 g
Proteínas	9,0 g
Sal	0,03 g

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Consérvese en sitio seco y aislado del suelo.

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten.

10.- USO ESPERADO:

Harina de trigo para múltiples usos: pizzas, bizcochos, salsas, galletas, churros.

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.

La fecha de consumo preferente es durante los 12 meses posteriores a su fabricación.

Se la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de MM AAAA (mes y año)

Lote (considerar los 5 primeros números después de la letra L):

L 12345

L: Letra indicativa de Lote

1: Número identificativo de la fábrica

2: Último dígito del año de fabricación

345: Día juliano de fabricación

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 500 g, 1000 g y 2500g. Sacos 5 kg