



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.: 7 Última Rev.: mar 21 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: HARINA "EL VAPORCITO"	

1. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

2. **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** "EL VAPORCITO".....
3. **DESCRIPCIÓN:** 100 % HARINA DE TRIGO DURO: Harina de color amarillo producida a partir de la mezcla de trigos nacionales. Sin Aditivos.
4. **ESPECIES DE TRIGOS UTILIZADOS:**
5. **PRESENTACIÓN:** Sacos de papel de uso alimentario. Envase válvula sin fórmula.
6. **ENVASADO:**
Formato 25 kg. Ancho: 500 mm Largo: 600 mm Fondo: 150mm
Código EAN 8437013232043
7. **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 anagrama de el vaporcito. Con datos de domicilio industrial y NRSA.
 - Peso neto del producto en Kg.
 - Tasa de extracción
 - Fecha de envasado
 - Lote y consumo preferente es de 6 meses a partir de la fecha de envasado.
 - Modo de conservación.
8. **LOTE:** Está indicado mediante fecha de envasado
9. **ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:** Mantener en lugar seco, fresco, aislado del suelo, de la luz directa del sol y de olores. No conservar a temperaturas superiores a 30 °.
10. **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:**
 - Producto no apto para intolerantes al gluten. No contiene OGM ni se ha producido a partir de OGM. No tratado con radiación Ionizante.
11. **USO Y CARACTERÍSTICAS:** Se puede utilizar en la elaboración de frituras y masas duras, cremas, sopas ...
12. **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)

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	2. VALORES
HUMEDAD (%)	15 % max.
GLUTEN SECO (%)	11-12 %
PROTEINAS	12 a 13 %
GLUTEN HÚMEDO (%)	29-30 %
ALVEOGRAMA	W: 200-260. 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.: 7 Última Rev.: mar 21 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: HARINA "EL VAPORCITO"	

MICROBIOLOGÍA	METALES PESADOS:	MICOTOXINAS (ug/kg)		
* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) 2,0E5	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) 4,8E3		*DEOXINIVALENOL <50,00		
		*ZEARALENONA<30		
		*TOXINA T-2+HGT-2<20		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 GR DE PRODUCTO				
Valor Energético: 1501 Kjul / 354 Kcal. Proteínas: 11 g. / Sal: 0,14 g. Hidratos de Carbono: 73,86 g. De los cuales azúcares: 1,99 g. Grasas: 1,82 g. De las cuales saturadas : 0,34 g.				
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 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 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 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		
? El ingrediente no está siendo usado en la formulación, pero no se puede descartar su presencia por contaminación cruzada o a través de otros materiales.				