



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 Ultima Rev.: Mar 21 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: HARINA PANADERA	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

1. **DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** HARINA DE TRIGO
2. **DESCRIPCIÓN:** 100 % HARINA DE TRIGO BLANDO: Harina de color blanco producida a partir de la mezcla de trigos nacionales e importados. Sin Aditivos.
3. **ESPECIES DE TRIGOS UTILIZADOS:** Trigos blandos panificables
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 8437013232036
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 mes de envasado y fecha de envasado
7. **MODO DE CONSERVACIÓN:** Mantener en lugar seco y fresco y aislado del suelo
8. **USO Y CARACTERÍSTICAS:** Permite una gran posibilidad de aplicaciones en panadería, comúnmente utilizada para la elaboración de *pan francés*. Sirve como base para la mezcla de otros tipos de harinas especiales o para la fabricación de pan integral, chapata y baguette pre-cocidos congelados, dando lugar a productos ligeros y bien alveolados.
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 (%)	8,6 %
FALLING NUMER (s)	279 a 300
PROTEINAS	11 a 13 %
GLUTEN HÚMEDO (%)	25 %
ALVEOGRAMA	W: 190-200. P/L: 0,5 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 Ultima Rev.: Mar 21 NRS:20.0010897/CA
Teléfono: 956 850 314 Fax: 956 850 313	Referencia ESTEBAN FERNANDEZ ROSADO, SA: HARINA PANADERA	

MICROBIOLOGÍA	METALES PESADOS:	MICOTOXINAS (ug/kg)
* Aerobios mesófilos totales (ufc/g) 1,9E4	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) 2,1E2		*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 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 , 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 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 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.