

## ESPECIFICACION DE PRODUCTO

Producto **HARINA DE TRIGO PASTYLINE**

Origen **España**

Código HP 11080125

### Descripción de producto

Producto obtenido por molturación del grano de trigo entero (*Triticum aestivum*), maduro, sano, seco, industrialmente limpio y exento de aditivos

<b>Uso esperado</b>	Consumo humano. Producto intermedio (no destinado a consumidor final) que requieren transformación anterior previa a su uso. Elaboración de productos de panificación y otros productos horneados.
<b>Color</b>	Blanco
<b>Aroma y Sabor</b>	Típico, sin sabor/olor extraño
<b>Granulometría</b>	100 % < 475 micras
<b>OGM</b>	Este producto no está sometido a las normas de etiquetado según los reglamentos 1829/2003 y mod. posteriores y 1830/2003 y mod. posteriores sobre productos OGM
<b>Irradiación/Ionización</b>	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2 y mod. posteriores.
<b>Aditivos</b>	No contiene
<b>Consumo preferente</b>	<b>6 meses</b> , saco cerrado, desde la fecha de producción bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte</b>	Fresco y seco, protegido de la luz directa del sol

### Parámetros Reológicos – Físico/Químicos (RD 677/2016 y mod. posteriores)

Parámetro	Valor
W	130
P/L	0,35 – 0,45
Índice de Caída	>320 sg.
Gluten seco	>10%

### Parámetros Físico- Químicos (RD 677/2016)

Parámetro	Valor
Humedad	< 15 %
Cenizas	< 0.68 %
Acidez grasa (mg KOH 0,0178N/100g)	< 50.0 mg
Proteína	>12.0 %
Gluten húmedo	>25.0 %

### Parámetros Microbiológicos (Límite interno)

Parámetro	Valor
Aerófilos Mesófilos Tot	< 1 x 10 <sup>6</sup> ufc/g
Salmonella	No detectada/25 g
E. Coli	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
Mohos y Levaduras	< 1 x 10 <sup>4</sup> ufc/g

### Contaminantes (Acorde al Reglamento (CE) no 2023/915 y mod. posteriores)

Parámetro	Valor
Aflatoxinas B1	< 2 ppb
Aflatoxinas Totales	< 4 ppb
Ocratoxina A	< 3 ppb
Deoxinivalenol	< 750 ppb

Parámetro	Valor
Zearalenona	< 75 ppb
Cadmio	< 0.10 ppm
Plomo	< 0.20 ppm
Alcaloides de Cornezuelo	< 100 ppb

**Pesticidas** Acorde a Reglamento (CE) 396/2005 y mod. posteriores

**Cloratos** Acorde a Reglamento (CE) 2020/749 que modifica el Anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005

**Valores Nutricionales por 100 g**

Calorías	386 Kcal/1625 KJ
Proteína	<b>14.0 g</b>
Carbohidratos	<b>67.05 g</b>
De los cuales azúcar	0.9 g
Fibra	<b>2.40 g</b>
Cenizas	<b>0.65 g</b>
Agua	<b>14.5 g</b>
Vitamina E	0.1 mg

Grasas	<b>1.4 g</b>
Saturadas	0.3 g
Monoinsaturadas	0.2 g
Poliinsaturadas	0.7 g
Trans	-
Acidos grasos Omega-6	-
Sal	5.0 mg
Sodio	2.0 mg

**Envasado**

Todos los envases cumplen con la Legislación vigente relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios (envase apto para uso alimentario) y cumplimiento de la legislación vigente relativa a migración de envases, según *Reg (UE) 10/2011* y *mod. posteriores*

Unidad	Material	Cierre	Paletizado
Sacos de 25 kg	Papel multicapa	Válvula	Palet europeo (120x80 cm) 40 sacos x 25 Kg = 1000 Kg neto
Granel 25 toneladas	-	-	-

Pallet de plástico deberá ser solicitado por el cliente.

**Identificación**

Número de lote: x/xxxx, Asignación secuencial por orden de producción  
Lote y Consumo preferente marcado en cada envase individual

COD: 11080125	
 <b>Harinas Polo</b> <small>MOLINEROS DESDE 1880</small>	
<small>HARINAS POLO, S.A., Camino Harinera s/n, 50830 Villanueva de Gallego, Zaragoza  Tfno.: 976185126 Fax: 976185336 RGS; 20/8095/Z CIF: A50022698</small>	
<b>HARINA DE TRIGO PASTYLINE</b>	
<b>NºLOTE:</b> 1/XXXXX	<b>CONS. PREF.:</b> XX/XX/XXXX
<b>Contiene: Gluten</b>	
<b>Posibles trazas de: Mostaza</b>	
<b>PESO NETO: 25 KG</b>	
<b>CONSERVESE EN SITIO FRESCO Y AISLADO DEL SUELO</b>	

**Datos de seguridad**

El contenido de esta Ficha de Datos de Seguridad concuerda con lo establecido al respecto mediante Real Decreto 255/2003 y mod. posteriores. Las medidas de protección recomendadas en la misma deberán adaptarse a las condiciones específicas del lugar de trabajo. Esta Ficha de Seguridad ha sido preparada y debe ser usada exclusivamente para este producto. Si el producto es usado como componente de otro producto es posible que esta información de Seguridad no sea aplicable.

\*Ficha de seguridad completa disponible para su consulta.

Sustancias peligrosas contenidas	Ninguna
Riesgo por inhalación	Sensibilizante
Contacto con los ojos	El polvo de harina puede generar afecciones oculares por contacto directo
Riesgos por Ingestión	La harina no está destinada a consumo directo
Peligros para el medio ambiente	En condiciones normales de utilización, no representa peligro para el medio ambiente
Información toxicológica	Ninguna
Riesgo de explosión	Riesgo débil. Debido a su granulometría y a su poder calorífico, en condiciones muy especiales, es capaz de generar atmósferas explosivas, que en contacto con fuentes de ignición pudieran desencadenar explosiones e incendios en el lugar de trabajo.
Consideraciones relativas a la eliminación	No catalogado como peligroso Restos en envases: No supone un riesgo específico

**Alérgenos** (de declaración obligatoria en el etiquetado, Reg (UE) N 1169/2011 y mod. posteriores)

Si	El componente está contenido como ingrediente en el producto
Trazas L	Posible presencia de trazas (de la misma línea)
PP	Presente en la Planta ( zonas separadas)
Trazas MP	Posible presencia de trazas ( presentes en la materia prima por contaminación en cosecha o transporte desde campo)
CC	Se considera que existe riesgo de CC?

Componente	SI	Trazas MP	Trazas L	PP	CC
<b>Cereales que contengan gluten:</b> trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a base de cebada d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	Si				
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos	No	No	No	No	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo	No	No	No	No	
<b>Pescado y productos a base de pescado,</b> salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	No	No	No	No	
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets	No	No	No	No	
<b>Soja y productos a base de soja,</b> salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (42) ; b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	No	No	No	Si	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa),</b> salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.	No	No	No	No	
<b>Frutos de cáscara,</b> es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	No	No	No	No	
<b>Apio</b> y productos derivados.	No	No	No	No	
<b>Mostaza</b> y productos derivados.	No	Si*			
Granos de <b>sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo.	No	No	No	Si	No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	No	No	No	No	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces.	No	No	No	No	
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos.	No	No	No	No	

\***Trazas MP:** Posible presencia de trazas (presentes en la materia prima por contaminación en cosecha o transporte desde campo)

**Nota:** Todos los límites establecidos y parámetros a controlar son los de cumplimiento obligatorio según la legislación vigente española y europea aplicable para este producto, o ante ausencia de legislación aplicable, según límite interno. Otros parámetros extra deberán ser solicitados por el cliente.  
Los métodos de análisis son los estipulados por los laboratorios externos con los que se trabaja.