



FICHA TÉCNICA

HARINA FINA DE ALMORTAS

Fecha: Julio 2021
Ed.: 2

| DATOS DE LA EMPRESA | |
|-----------------------|--|
| NOMBRE EMPRESA | Legumbres Raúl II, S.L. |
| DOMICILIO SOCIAL | Portillo 31, Pozorrubio de Santiago, Cuenca, España (16414). |
| REGISTRO SANITARIO | 21.25801/CU |
| CORREO ELECTRONICO | comercial@legumbresraul.com |
| TELEFONO/FAX | +34 969 128 048/ +34 969 327 539 |
| DATOS DEL PRODUCTO | |
| NOMBRE | HARINA DE ALMORTAS |
| INGREDIENTES/VARIEDAD | Almortas (Pienso). |
| ORIGEN | España. |
| MARCA | RAÚL. |
| CATEGORIA | Extra. |
| LOTE | Correlativo. |
| FORMATOS | 1/2 Kg. |
| ACONDICIONADO | Retractilado y palletizado. |



FOTO HARINA FINA DE ALMORTAS

| CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS | |
|--------------------------------|------------------------------|
| OLOR | Fresco. |
| SABOR | Exentas de sabores extraños. |
| COLOR | Amarillento característico. |
| FORMA | Consistente. |

| CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS | | |
|---|---------------------|----------------------------------|
| Contaminante | Valor máximo | Legislación Aplicada |
| Humedad | Menor a 10 % | Orden del 12/11/1980 |
| Plomo | Menor a 0,2 mg / Kg | Reglamento UE 1881/2006 |
| Deteccion y recuento en placa de Levaduras a 25°C | <=10 | Especificación interna (PC -13). |
| Deteccion y recuento en placa de Mohos a 25 °C | <=10 | Especificación interna (PC -13) |
| Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C | <=50000 | Especificación interna (PC-13). |
| Investigación de Coliformes a 30°C | Ausencia | Especificación interna (PC-13). |
| Investigación de Salmonella spp. | Ausencia | Especificación interna (PC-13). |
| Investigación de Escherichia coli | Ausencia | Especificación interna (PC-13). |

| DECLARACION DE ALÉRGENOS Y OGM's | | | |
|---|-----------|--------|---------------|
| | Presencia | Trazas | Observaciones |
| OGM's. | NO | NO | |
| Irradiación | NO | NO | |
| Cereales que contengan gluten (Trigo, Avena, Cebada, Centeno, Kamut y sus variedades híbridas) y productos derivados. | NO | NO | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos. | NO | NO | |
| Huevos y productos a base de huevos. | NO | NO | |
| Pescados y productos a base de pescados. | NO | NO | |



FICHA TÉCNICA


HARINA FINA DE ALMORTAS

Fecha: Julio 2021
Ed.: 2

| | | | |
|---|----|----|---|
| Cacahuets y productos a base de cacahuets. | NO | NO | |
| Soja y productos a base de soja. | NO | NO | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | NO | NO | |
| Frutos de cáscara (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados. | NO | NO | |
| Apio y productos derivados. | NO | NO | |
| Mostaza y productos derivados. | NO | NO | |
| Granos de Sésamo y productos a base de sésamo. | NO | NO | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | NO | NO | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | SI | NO | No contiene altramuces, pero puede dar alergias en algunos casos por pertenecer a la misma familia de leguminosa. |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | NO | NO | |

| INFORMACION NUTRICIONAL en 100g | |
|--|------------------|
| Valor energético | 1532kJ /361 kcal |
| Grasas | 1,43 g |
| De las cuales saturadas | 2,6 g |
| Hidratos de Carbono | 58,19 g |
| Proteínas | 30,83 g |
| Sal | 0 g |
| FORMA CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE | |
| Conservar en lugar fresco y seco y no expuesto a la luz solar y/o altas temperaturas. Consumo preferente 18 meses. | |

| USOS, FORMA DE COCCIÓN Y POBLACIÓN DESTINO. |
|--|
| Se utiliza para realizar guisos y cremas tradicionales como las Gachas Manchegas. También se puede utilizar como complementos de sopas y ensaladas. Tiempo de cocción: 20 - 40 minutos. Este alimento lo puede consumir cualquier grupo de edad. |

| CONDICIONES DE TRANSPORTE |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Las cajas de los camiones en los que transporta las mercancías de Legumbres Raúl II, S.L., están limpias y aptas para el transporte de mercancías de alimentación.Las mercancías transportadas de productos alimenticios se aislarán de las mercancías no alimenticias de tal forma que no habrá posibilidad de contaminación. |
| <p style="text-align: right;"> Marta García de la Galana Martín Sierra Responsable de Calidad</p> |
| Revisado: Julio 2021 |