

HARINAS BUFORT S.L.**HUERTANA EXTRA**

Harina especial elaborada a partir de trigo duro, lo que le proporciona una textura gruesa y granulosa, con un tono dorado.

Se utiliza en la elaboración del pan moreno o huertano en los que la hidratación de la masa está en torno al 60 % y las fermentaciones son medias, largas. Produce una masa tenaz que da lugar a un pan de miga dura y amarillenta, presentando un gran alveolado.

Sus características físico-químicas son:

<u>Parámetro</u>	<u>Valor</u>	<u>Método analítico</u>
W. Fuerza	200 / 230	Alveografo
P/L. Equilibrio	0,7 / 1,1	Alveografo
Absorción de agua	56 / 59 %	Promilógrafo T6
Tiempo de estabilidad	Superior a 9 min.	Promilógrafo T6
Índice de caída	Superior a 350 seg.	Falling Number
Humedad	13 / 15 %	Desecación a 130° C
Cenizas	Inferior a 0,65 %	Incineración
Proteína	11,0 / 12,5	Infrarrojo
Gluten húmedo	26 / 29 %	Extracción con d. Salina
Gluten seco	8,7 / 10,0 %	Extracción con d. salina

Otros datos	<ul style="list-style-type: none"> - Alérgeno: harina de trigo. - Ausencia de OGM. - Parámetros microbiológicos y de contaminantes según legislación vigente. - Fecha de consumo preferente: 3 meses (Marcado en los sacos) - Conservar en lugar seco y aislado del suelo.
--------------------	---



**Anexo de las fichas técnicas:
Parámetros microbiológicos y de contaminantes según legislación vigente**

Análisis	Parámetro	Contenidos máximos (µg/kg)	Fuente
Físico-Químico	Aflatoxina B ₁	2,0	(1)
	Suma de B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4,0	(1)
	Ocratoxina A	3,0	(1)
	Deoxinivalenol	750	(1)
	Zearalenona	75	(1)

Análisis	Parámetro	Contenidos máximos (UFC/g)	Fuente
Microbiológico	Colonias aerobias mesófilas	10 ⁶	(2)
	Escherichia Coli	10 ²	(2)
	Salmonella y/o Shigella	Ausencia UFC/25g	(2)
	Mohos y Levaduras	10 ⁴	(2)

(1) Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos Alimenticios.

(2) Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano con la modificaciones posteriores. Se toman dichos valores como referencia al ser derogadas las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos mediante el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero.

(3) Contenido LMR de plaguicidas mediante el Reglamento 396/2005.