



Harina panificable extra “MI CHURRERIA” Especial para Churros.

1. Denominación comercial del producto: Harina de churros.

Harina de poca fuerza alveográfica, gran consistencia y alta calidad de gluten.

Apropiada para churro fino de excepcional calidad.

2. Clasificación del producto según legislación vigente: Harina de trigo.

3. Marca comercial bajo la que se envasa: "Mi Churrería".

4. Composición del producto: Harina de trigo.

5. Legislación aplicable:

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.

(BOE n ° 161, de 06.07.1984)

6. Características físico-químicas:

- a **Humedad** máxima en el momento del envasado: 15%. Contenido medio de esta harina en particular entre el 12,50% y el 13,50%.
- b **Cenizas:** inferior al 0,65% sobre sustancia seca.
- c **Proteínas:** 9% mínimo — Contenido medio de esta harina en particular: 10,50% - 11,50%

- d **Gluten seco:** 5,5% mínimo
- e **Aspecto:** Suave al tacto, color blanco ligeramente amarillento, sin resabios de acidez, amargor o dulzor.
- f **Granulometría:** tela de 180 micras el 90%.
- g **Acidez de la grasa:** Máximo 50 por 100, expresado en miligramos de potasa (según modificación contenida en el Real Decreto 1166/90).

7. Características higiénico-sanitarias:

Norma microbiológica: (Según lo establecido en la RTS de Harinas y Sémolas).

Recuento de colonias aerobias mesófilas

(31º C ± 1º C) máximo 1×10^6 u.f.c./g.

Recuento de mohos, máximo 1×10^4 u.f.c./g.

Escherichia coli, máximo 1×10^2 u.f.c./g.

Salmonella, ausencia 25 g.

Contenidos máximos que legalmente tienen que cumplir los cereales y derivados:

Metales pesado:

➤ Plomo (Pb) 0,2 mg/kg (peso fresco).

➤ Cadmio (Cd) 0,2 mg/kg (peso fresco).

Micotoxinas:

Aflatoxina B1	2,0 µg/kg (ppb).
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	4,0 µg/kg (ppb).
Ocratoxina A (OTA)	3,0 µg/kg (ppb).
Deoxinivalenol (DON)	750 µg/kg (ppb).
Zearalenona (ZEA)	75 µg/kg (ppb).

8. **Presentación / Envase:** El producto se comercializa envasado en saco de papel de dos hojas, exterior blanca, de 25 kg / 40 kg ... (netos al envasado y referido al 15% de humedad).

9. **Etiquetado:** el etiquetado del producto se encuentra impreso en el envase. La fecha y el número de lote en el momento del envasado.

Resumen del etiquetado de la harina extra ch.

Denominación del producto:	Harina EXTRA CH
Lista de ingredientes:	Harina de trigo.
Contenido neto:	25 kg netos al envasado y referido al 15% de humedad.
Instrucciones de la conservación:	"Consérvese en sitio seco y aislado del suelo".
Identificación del lote de fabricación:	El número de lote aparece reflejado en el lateral del envase. Las dos primeras cifras corresponden al año y las últimas al orden consecutivo del lote.

Marcado de fechas:	Consumir preferentemente antes de: 6 meses desde la fecha de envasado. El modo en que se identifica en el envase la fecha es con indicación del día mes año.
Grado de extracción de la harina:	71 %



INDUSTRIAS JOSÉ LUIS BLANCO.

C/ Aralia 1, 47017 Valladolid / España **983 442 292**

CIF: B-47449848