

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO.

HARINA DE TEMPURA “MIAU”

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Harina de tempura.

Harina preparada destinada a la elaboración de masas de rebozar y productos fritos.
Composición cualitativa: harina de trigo, harina de maíz, sal y gasificantes (E450i y E500ii).

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Olor: típico.

Sabor: típico.

Color: blanco ligeramente amarillo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

- Aerobios mesófilos: máximo 10^6 ufc/g.
- Recuento de mohos: máximo 10^4 ufc/g.
- E. Coli: máximo 10^2 ufc/g.
- Salmonella ausencia/25 g.

4.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y REOLÓGICAS.

- Humedad máxima 15 %.
- Proteína (Nx5,7): 10 ± 2 % sss.
- Cenizas máximas en 0,75 % sss.

5.- CONTAMINANTES Y RESIDUOS.

- Aflatoxina B1: máx. 2 $\mu\text{g}/\text{kg}$
- Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2: máx. 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$
- Ocratoxina A: máx. 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$
- DON: máx. 750 $\mu\text{g}/\text{kg}$
- Zearalenona: máx. 75 $\mu\text{g}/\text{kg}$
- Metales pesados (plomo): máx. 0,2 mg/kg
- Metales pesados (cadmio): máx. 0,2 mg/kg

- Residuos de plaguicidas: límites establecidos en la legislación vigente.

6.- FACTORES NUTRICIONALES.

VALORES POR 100 g. DE PRODUCTO	
Valor energético:	1485,1 kJ / 350,2 kcal
Grasas,	1,51 g
de las cuáles saturadas	0,22 g
Hidratos de carbono,	74,78 g
de los cuáles azúcares	1,43 g
Fibra alimentaria	8,03 g
Proteína	2,69 g
Sal	0,03 g

7.- ETIQUETADO.

La vida útil del producto se refleja durante la leyenda “Consumir preferentemente antes del fin de”, siendo de 12 meses a partir de la fecha de envasado. A continuación, se indica el lote de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo.

8.- ALÉRGENOS. Contiene gluten de trigo. No apto para celíacos.

9.- PRESENTACIÓN Y CALIDADES.

Disponible en sacos de papel de 5 kilos.