



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina Artesana

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezclas de Harinas de Trigo y Centenos

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Trigo, Grano de Centeno, Maltas y Masa Madre Deshidratada.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	12 - 14%	
	Ceniza %	0.5 - 0.6%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40Mg. KOH por 100g	
	Proteínas	10 - 12%	
	Gluten Húmedo	24 - 26%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	240 - 350	
	Índice de maltosa	1.8 - 2.7	

VIDA ÚTIL La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.

IDENTIFICACIÓN LOTE Lote semanal

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario

ENVASADO Formato 25kgs y 40kgs

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C. Consumir preferentemente antes de 60 días desde fecha de envasado.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene Gluten o trazas de Gluten.

MODO EMPLEO -

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1409.73Kj = 335.65Kcal	Azúcares	1.60g
Grasas totales	0.47g	Proteínas	13.67g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.14g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	66.92g	Fibra	4.72g