



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina Casera

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de mezclas de trigos molturada por el sistema artesano de piedras.

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Trigo Duro y Grano de Trigo Blando

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 - 15%
	Ceniza %	0.5 - 0.6%
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx 40Mg. KOH 100g
	Proteínas	10 - 12%
	Gluten Húmedo	24 - 26%
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.
	Indice de caída (Harberg)	240 - 350
	Indice de maltosa	1.8 - 2.7

VIDA ÚTIL 3 meses

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	1499.44KJ = 345.40Kcal	Azúcares	1.12g
Grasas totales	1.46g	Proteínas	14.58g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.42g	Sal	0.05g
Hidratos de Carbono	65.92g	Fibra	5g