



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina de Cebada
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de Cebada molturada por el sistema artesano de piedras.

MARCAS COMERCIALES	-
--------------------	---

COMPOSICIÓN	Grano de Cebada
-------------	-----------------

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14
	Ceniza %	1.2
	Acidez Grasas en MG.KOM	-
	Proteínas	19
	Gluten Húmedo	-
	Gluten Seco	-
	Indice de caída (Harberg)	-
	Indice de maltosa	-

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

IDENTIFICACIÓN LOTE	Lote semanal
---------------------	--------------

DATOS LOGÍSTICOS

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	1617Kj =301Kcal	Azúcares	1.5g
Grasas totales	2g	Proteínas	11g
Ácido graso saturados (AGS)	0.04g	Sal	6mg
Hidratos de Carbono	58g	Fibra	2g