



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	-	
	Índice de caída (Harberg)	-	
	Índice de maltosa	-	

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