



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**INFORMACIÓN GENERAL**

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** Harina de Fuerza

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Harina de Trigo 350w, molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.

**MARCAS COMERCIALES** -

**COMPOSICIÓN** Grano de Trigo 300W

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 - 15%
	Ceniza %	0.5 - 0.6
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g
	Proteínas	10 - 12%
	Gluten Húmedo	24 - 26%
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.
	Índice de caída (Harberg)	240 - 400
	Índice 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.

**DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO**

**INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** Contiene Gluten o trazas de Gluten.

**MODO EMPLEO** -

**VALOR NUTRICIONAL (100g producto)**

Valor energético	1512.95Kj = 360.23Kcal	Azúcares	0.80g
Grasas totales	0.49g	Proteínas	12.14g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.10g	Sal	0.05g
Hidratos de Carbono	73.410g	Fibra	6.80g