



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Pizza Artesana

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de Trigo, molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave con un poco de fibra.

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Trigo

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 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	1512.95Kj =360.23 Kcal	Azúcares	0.80g
Grasas totales	0.49g	Proteínas	12.14g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.10g	Sal	0.05g
Hidratos de Carbono	73.41g	Fibra	6.80g