



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**INFORMACIÓN GENERAL**

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** Harina T-80

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Harina de trigo molturada por el sistema artesano de piedras.

**MARCAS COMERCIALES** -

**COMPOSICIÓN** Grano de trigo blando.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14-15%
	Ceniza %	0.5 – 06%
	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** 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	1340Kj = 322Kcal	Azúcares	-g
Grasas totales	2.2g	Proteínas	12.74g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.28g	Sal	0.007g
Hidratos de Carbono	58.28g	Fibra	9g