FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina mix alemán.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezclas de harinas de diferentes tipos de cereales, molturada a piedra, y semillas.
COMPOSICIÓN	Harina de centeno, harina de trigo, malta tostada de cebada, centeno troceado, copos de avena, pipa de girasol, lino marrón, sésamo, malta tostada de centeno, malta enzimática de cebada y masa madre deshidratada.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Humedad	
Ceniza %	1.15g
Acidez Grasas en MG.KOM	
Proteínas	9.45g
Gluten Húmedo	
Gluten Seco	
Índice de caída (Harberg)	
Índice de maltosa	

VIDA ÚTIL	3 meses.
IDENTIFICACIÓN LOTE	Lote semanal.
DATOS LOGISTICOS	
PRESENTACIÓN	Sacos de papel de uso alimentario.
ENVASADO	Formato 25kgs.
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20ºC.
DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO	
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	Contiene gluten, trazas de altramuz, trazas de soja, trazas de sésamo, trazas de mostaza, trazas de cacahuete y trazas de frutos de cáscara.
MODO EMPLEO	Utilizar al 100% o al 50%. Mezclar con agua, sal, levadura o masa madre.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)			
Valor energético	1444kj = 341kcal	Azúcares	3.40g
Grasas totales	1.34g	Proteínas	9.45g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.30g	Sal	0.16g
Hidratos de Carbono	68.70g	Fibra	7.95g