|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL**  |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina de maíz integral. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Harina de maíz integral molturada por el sistema artesano de piedras. |
| **COMPOSICIÓN** | Grano de maíz. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Humedad | 1.2 % |  |
| Ceniza % | <15g |  |
| Acidez Grasas en MG.KOM | 10g |  |
| Proteínas | - |  |
| 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**  | AA/MM/DD |
| **DATOS LOGISTICOS** |
| **PRESENTACIÓN**  | Sacos de papel de uso alimentario. |
| **ENVASADO** | Formato 25kgs, 10kgs y 5kgs. |
| **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 Y ALERGENOS**  | Puede contener trazas de gluten, trazas de altramuz, trazas de soja y trazas de mostaza. |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** |
| Valor energético  | 1529.9KJ | Azúcares | 1.5g |
| Grasas totales | 3.9g | Proteínas | 9.5g |
| Ácidos grasos saturados (AGS)  | -g | Sal  | -g |
| Hidratos de Carbono | 67.5g | Fibra  | 9.5g |