

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo duro integral ecológica.

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

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de trigo duro ecológico.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 - 15%	
	Ceniza %	0.5 - 0.6%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40Mg. KOH por 100g	
	Proteínas	10 - 12%	
	Gluten Húmedo	24 - 26%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	240 - 350	
	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 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 <20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1440Kj = 335 Kcal	Azúcares	-g
Grasas totales	2.2g	Proteínas	13.7g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.28g	Sal	0.006g
Hidratos de Carbono	58.28g	Fibra	9g