



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo duro ecológica.

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

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 - 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 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 | 1450.08Kj =363.74Kcal | Azúcares | 2.24g |
| Grasas totales | 1.68g | Proteínas | 15.19g |
| Ácidos grasos saturados (AGS) | 0.48g | Sal | 0.07g |
| Hidratos de Carbono | 67.14g | Fibra | 6.87g |