



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