



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina especial pizza artesana ecológica.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de harinas de trigo molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave, con un poco de fibra.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Granos de trigo ecológicos.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	12.30%	
	Cenizas	0.57g	
	Acidez Grasas en MG.KOM	1.6g	
	Proteínas	13.6g	
	Gluten Húmedo	27.8%	
	Gluten Seco	9.1%	
	Índice de caída (Harberg)	422	
	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 <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	1476.1	Azúcares	1.6g
Grasas totales	1.6g	Proteínas	13.6g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.3g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	70.4g	Fibra	2g