

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina repostería ecológica.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo ecológico 120w molturado por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.

COMPOSICIÓN Grano de trigo ecológico.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	>15%	
	Ceniza %	0.5 – 0.8%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g.	
	Proteínas	>9%	
	Gluten Húmedo	24-30%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	250	
	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 altramuz, trazas de mostaza y trazas de soja.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1478KJ	Azúcares	1.22g
Grasas totales	1.78g	Proteínas	10.3g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.26g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	73.37g	Fibra	2.49g