|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL**  |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina mix alemán. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Mezclas de harinas de diferentes tipos de cereales, molturada a piedra, y semillas. |
| **COMPOSICIÓN** | Harina de centeno, harina de trigo, malta tostada de cebada, centeno troceado, copos de avena, pipa de girasol, lino marrón, sésamo, malta tostada de centeno, malta enzimática de cebada y masa madre deshidratada.  |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** |

|  |  |
| --- | --- |
| Humedad | 9.70 |
| Ceniza % | 1.15g |
| Acidez Grasas en MG.KOM |  |
| Proteínas | 9.45g |
| Gluten Húmedo |  |
| Gluten Seco |  |
| Índice de caída (Harberg) | 79 |
| Índice de maltosa |   |

 |
| **VIDA ÚTIL**  | 3 meses. |
| **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 <20ºC.  |
| **DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO** |
| **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** | Contiene gluten y sésamo. Puede contener trazas de altramuz, trazas de soja, trazas de mostaza, trazas de cacahuete y trazas de frutos de cáscara. |
| **MODO EMPLEO** | Utilizar al 100% o al 50%. Mezclar con agua, sal, levadura o masa madre. |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** |
| Valor energético  | 1444kj = 341kcal | Azúcares | 3.40g |
| Grasas totales | 1.34g | Proteínas | 9.45g |
| Ácidos grasos saturados (AGS)  | 0.30g | Sal  | 0.16g |
| Hidratos de Carbono | 68.70g | Fibra  | 7.95g |