|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL**  |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina mix multi cereales multi semillas. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Mezclas de diferentes tipos de harinas molturada a la piedra y semillas. |
| **ORIGEN** | España. |
| **COMPOSICIÓN** | Harina de trigo, harina de centeno, harina trigo duro, harina avena integral, harina cebada integral, harina soja troceada, malta enzimática, malta tostada, masa madre deshidratada, pipa girasol, pipa calabaza, lino marrón, amapola, sésamo blanco y mijo. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** |

|  |  |
| --- | --- |
| Humedad | 11.70% |
| Ceniza % | 0.91g |
| Acidez Grasas en MG.KOM | 6.2g |
| Proteínas | 14g |
| Gluten Húmedo | 29.7% |
| Gluten Seco | 9.6% |
| Índice de caída (Harberg) | 115 |
| 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, 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, soja y sésamo. Puede contener trazas de altramuz, trazas de cacahuete, trazas de frutos de cáscara y mostaza. |
| **MODO EMPLEO** | Utilizar 50%-70% de mix multi cereales multi semillas. Añadir 50%-30% harina de fuerza, 2% levadura fresca, 60% de agua y 1.8% de sal. |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** |
| Valor energético  | 1474KJ | Azúcares | 2.3g |
| Grasas totales | 6.2g | Proteínas | 14g |
| Ácidos grasos saturados (AGS)  | 2g | Sal  | 0.1g |
| Hidratos de Carbono | 60.8g | Fibra  | 4.6g |