|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL**  |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina de malta tostada extra fuerte. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Malta tostada elaborada a partir de cebada malteada, enzimáticamente inactiva. |
| **ORIGEN** | Alemania. |
| **COMPOSICIÓN** | 100% harina de malta (cebada). |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** |

|  |  |
| --- | --- |
| Apariencia | Color marrón oscuro. |
| Consistencia | Polvo. |
| Olor | Aroma tostado. |
| Sabor | Muy ahumado, ardiente, amargo. |
| Dimensiones | - |

|  |  |
| --- | --- |
| Humedad | 7.0 % |
| Ceniza | 2.25 g |

 |
| **VIDA ÚTIL**  | La fecha de consumo preferente es 15 meses a partir de la fecha de envasado. |
| **DATOS LOGISTICOS** |
| **PRESENTACIÓN**  | Sacos de papel. |
| **ENVASADO** | Formato 25kgs. |
| **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. Puede contener trazas de soja, trazas de sésamo, trazas de frutos de cáscara, trazas de cacahuete y trazas de mostaza. |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** |
| Valor energético  | 1314.7KJ | Azúcares | 1.7g |
| Grasas totales | 2.1g | Proteínas | 11.2g |
| Ácidos grasos saturados (AGS)  | 0.53g | Sal  | 0.045g |
| Hidratos de Carbono | 63.3g | Fibra  | 9.8g |