|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL**  |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina especial pizza artesana. |
| **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. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Humedad | 12.30% |  |
| Ceniza  | 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 <20ºC. |
| **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  | 1476.1KJ | 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 |