|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL** | | | | |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina repostería. | | | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Harina de trigo 120w molturado por el sistema artesano de piedras.Harina blanca, fina y suave. | | | |
| **ORIGEN** | España. | | | |
| **COMPOSICIÓN** | Grano de trigo. | | | |
| **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 <20ºC. | | |
| **DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO** | | | |
| **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** | Contiene gluten. Puede contener trazas de altramuz, trazas de soja y trazas de mostaza. | | |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** | | | |
| Valor energético | 1478Kj =348Kcal | Azúcares | 1.22g |
| Grasas totales | 1.78g | Proteínas | 9.20g |
| Ácidos grasos saturados (AGS) | 0.26g | Sal | 0.02g |
| Hidratos de Carbono | 73.47g | Fibra | 2.49g |