|  |
| --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL**  |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Harina integral. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Harina integral de trigo molturada por el sistema artesano de piedras. |
| **ORIGEN** | España. |
| **COMPOSICIÓN** | Grano de trigo blando. |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Humedad | 14-15% |  |
| Ceniza % | 0.5-06% |  |
| Acidez Grasas en MG.KOM | Máx. 40Mg. KOH por 100g. |  |
| Proteínas | 10 - 12 % |  |
| Gluten Húmedo | 24 – 26% |  |
| Gluten Seco | Consistente, resistente y elástico. |  |
| Índice de caída (Harberg) | 240 – 350 |  |
| 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 Y ALERGENOS**  | Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza. |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** |
| Valor energético  | 1336.6KJ | Azúcares | 0.8g |
| Grasas totales | 2g | Proteínas | 11.9g |
| Ácidos grasos saturados (AGS)  | 0.4g | Sal  |  |
| Hidratos de Carbono | 62.2g | Fibra  | 10.5g |