



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Centeno Integral Ecológica

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de Centeno Integral ecológico, molturada por el sistema artesano de piedras.

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Centeno ecológico.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14-15%
	Ceniza %	0.5-0.6%
	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 Lote semanal

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario

ENVASADO Formato 25kgs y 40kgs

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene Gluten o trazas de Gluten.

MODO EMPLEO -

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1488.94Kj = 354.51Kcal	Azúcares	1.1g
Grasas totales	1.52g	Proteínas	1.89g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.18g	Sal	0.05g
Hidratos de Carbono	74.132g	Fibra	11.8g