



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Centeno Integral

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

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Centeno.

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. Consumir preferentemente antes de 60 días desde fecha de envasado.

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