



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Espelta Cernida

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de Espelta Cernida, molturada por el sistema antiguo de piedras.

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Espelta.

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	28.8
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.
	Índice de caída (Harberg)	227 S (Aproximadamente)
	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.

MODOS EMPLEO -

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1451.18Kj = 345.524Kcal	Azúcares	1.58g
Grasas totales	1.43g	Proteínas	13.93g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.29g	Sal	0.10g
Hidratos de Carbono	66.26g	Fibra	5.92g