



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Garbanzo Integral

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de Garbanzo Integral molturada por el sistema de piedras

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Grano de Garbanzo

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	<14G	
	Ceniza %	NO	
	Acidez Grasas en MG.KOM	-	
	Proteínas	19	
	Gluten Húmedo	-	
	Gluten Seco	-	
	Índice de caída (Harberg)	-	
	Índice de maltosa	-	

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	1460Kj = 347Kcal	Azúcares	8g
Grasas totales	6.04g	Proteínas	19.3g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.6g	Sal	0.2g
Hidratos de Carbono	35g	Fibra	12g