



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina Integral

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

MARCAS COMERCIALES -

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. |
| | Indice de caída (Harberg) | 240 - 350 |
| | Indice 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 | 1340Kj = 322Kcal | Azúcares | -g |
| Grasas totales | 2.2g | Proteínas | 12.7g |
| Ácido grasos saturados (AGS) | 0.28g | Sal | 0.007g |
| Hidratos de Carbono | 58.28g | Fibra | 9g |