



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**INFORMACIÓN GENERAL**

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** Harina Trigo Chamorro

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

**MARCAS COMERCIALES** -

**COMPOSICIÓN** *Grano de Chamorro*

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	35%
	Ceniza %	0.5 – 0.6
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g
	Proteínas	10 – 12%
	Gluten Húmedo	35.5%
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.
	Índice de caída (Harberg)	229
	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	1527.70Kj = 363.74 Kcal	Azúcares	0.95g
Grasas totales	1.04g	Proteínas	12.47g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.21g	Sal	0.06g
Hidratos de Carbono	72.93g	Fibra	6.41g