



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de Trigo Duro Integral

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

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN *Grano de Trigo Duro*

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	1440Kj = 335 Kcal	Azúcares	-g
Grasas totales	2.2g	Proteínas	13.7g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.28g	Sal	0.006g
Hidratos de Carbono	58.28g	Fibra	9g