



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina repostería.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo 120w molturado por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.

COMPOSICIÓN Grano de trigo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	>15%
	Ceniza %	0.5 – 0.8%
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g.
	Proteínas	>9%
	Gluten Húmedo	24-30%
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.
	Índice de caída (Harberg)	250
	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, 10kgs y 5kgs.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene gluten, trazas de altramuz, trazas de soja y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1478Kj =348Kcal	Azúcares	1.22g
Grasas totales	1.78g	Proteínas	9.20g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.26g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	73.47g	Fibra	2.49g