



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 01
Fecha: 05/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina panadera 180w.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo 180w molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.
ORIGEN	España.
COMPOSICIÓN	Grano de trigo.

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 – 400	
	Índice de maltosa	1.8 – 2.7	

VIDA ÚTIL	Consumir preferentemente antes de 3 meses desde fecha de envasado.
-----------	--

IDENTIFICACIÓN LOTE	AA/MM/DD
---------------------	----------

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 Y ALERGENOS	Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.
---------------------------------------	---

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)			
Valor energético	1478KJ	Azúcares	1.22g
Grasas totales	1.78g	Proteínas	10.85g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.26g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	72.08g	Fibra	2.49g