



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 10
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de centeno integral.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de centeno integral, molturada por el sistema artesano de piedras.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de centeno.

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 AA/MM/DD

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario.

ENVASADO Formato 25kgs.

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	1488.94Kj = 354.51Kcal	Azúcares	1.1g
Grasas totales	1.52g	Proteínas	9g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.18g	Sal	0.05g
Hidratos de Carbono	74.132g	Fibra	11.8g