



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 11
Fecha: 04/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de espelta cernida.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de espelta cernida molturada por el sistema antiguo de piedras.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de espelta.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 – 15%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40Mg. KOH por 100g.	
	Proteínas	14.8g	
	Gluten Húmedo	28.8	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	227 S (Aproximadamente)	
	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, 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. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1756.1KJ	Azúcares	3.1g
Grasas totales	2.8g	Proteínas	14.8g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.4g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	77.6g	Fibra	10.5g