



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 15
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz integral.

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

COMPOSICIÓN Grano de maíz.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	1.2 %	
	Ceniza %	<15g	
	Acidez Grasas en MG.KOM	10g	
	Proteínas	-	
	Gluten Húmedo	-	
	Gluten Seco	-	
	Índice de caída (Harberg)	-	
	Índice de maltosa	-	

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 Y ALERGENOS Puede contener trazas de gluten, trazas de altramuza, trazas de soja y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1529.9KJ	Azúcares	1.5g
Grasas totales	3.9g	Proteínas	9.5g
Ácidos grasos saturados (AGS)	-g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	67.5g	Fibra	9.5g