

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina casera.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de mezclas de trigos molturada por el sistema artesano de piedras.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de trigo duro y grano de trigo blando.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 – 15%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40Mg. KOH 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, 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 altramuiz y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1345.9KJ	Azúcares	0.5g
Grasas totales	2.2g	Proteínas	12.4g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.4g	Sal	
Hidratos de Carbono	64.4g	Fibra	6.9g