



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 21
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo duro.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo duro molturada por el sistema artesano de piedra.
ORIGEN	España.
COMPOSICIÓN	Grano de trigo duro.

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	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 mostaza y trazas de altramuz.
---------------------------	---

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)			
Valor energético	1772.5KJ	Azúcares	
Grasas totales	3.1g	Proteínas	17.1g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.6g	Sal	
Hidratos de Carbono	88.9g	Fibra	