



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 23
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

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

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 5kg, 10kg y 25kg.
----------	---------------------------

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 altramuiz y trazas de mostaza.
---------------------------	--

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1493KJ	Azúcares	1.55g
Grasas totales	1.58g	Proteínas	9.94g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.25g	Sal	0.092g
Hidratos de Carbono	73.2g	Fibra	6.87g