



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 26
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina trigo Aragón 03.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo Aragón 03, molturada por el sistema artesano de piedras.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de Aragón 03.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	35%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g	
	Proteínas	10 – 12%	
	Gluten Húmedo	35.5%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	229	
	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 altramuzy y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1527.70Kj =363.74Kcal	Azúcares	0.95g
Grasas totales	1.04g	Proteínas	12.47g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.21g	Sal	0.06g
Hidratos de Carbono	72.93g	Fibra	6.41g