

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de cebada integral.

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

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de cebada.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14	
	Ceniza %	1.2	
	Acidez Grasas en MG.KOM	-	
	Proteínas	19	
	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 Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuiz y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1451.5KJ	Azúcares	1.8g
Grasas totales	2.1g	Proteínas	11.3g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.5g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	63.9g	Fibra	10.3g