

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 03 Fecha: 05/24 Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL				
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina aurora 220V	V.		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo 220w molturada por el sistema artesano de piedras.			
ORIGEN	España.			
COMPOSICIÓN	Grano de trigo.			
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad 14-15%		14-15%	T
	Ceniza %		0.5 - 0.6	Ť
	Acidez Grasas ei MG.KOM	1	Máx. 40Mg. KOH por 100g.	Ì
	Proteínas		10 - 12%	Ī
	Gluten Húmedo		24 – 26%	T
	Gluten Seco		Consistente, resistente y elástico.	Ī
	Índice de caída (Harberg)	a	240 – 400	
	Índice de maltosa		1.8 – 2.7	Ť
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 CONS	UMO			Ī
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y ALEGENOS	Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.			
VALOR NUTRICIONAL (100g produ	cto)			Ī
Valor energético	1478KJ	Azúcares	1.22g	_
Grasas totales	1.78g	Proteínas	11.5g	_
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.26g	Sal	0.02g	_
Hidratos de Carbono	71.17g	Fibra	2.49g	_