

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina especial churros porras.
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%	
	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 Y ALEGENOS	Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.
--------------------------------------	---

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)			
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