



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 36
Fecha: 07/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina fritura.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo 120w molturado por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.

COMPOSICIÓN Grano de trigo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14-15%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. 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 Contiene gluten. Puede contener trazas de altramuza, trazas de soja y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1522.9KJ	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