

Ácidos grasos saturados

Hidratos de Carbono

(AGS)

2.5g

45.7g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 39 Fecha: 07/24 Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL			
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina mix 5 cereales.		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezclas de harinas de diferentes tipos de cereales molturadas a piedra.		
COMPOSICIÓN	Harina de soja troceada, harina de avena integral, harina de trigo duro integral, harina de cebada integral y harina de centeno.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad		
	Ceniza %		
	Acidez Grasas er	1	
	MG.KOM		
	Proteínas		14.9g
	Gluten Húmedo		
	Gluten Seco		
	Índice de caída	 ો	
	(Harberg)		
	Índice de maltosa		
VIDA ÚTIL	3 meses.		
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	SUMO		
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	Contiene gluten y soja. Puede contener trazas de altramuz y trazas de mostaza		
VALOR NUTRICIONAL (100g produ	cto)		
Valor energético	1213.2KJ	Azúcares	4.4g
valui chei geneu	1 = 10. = 11,	I III a cai co	** **

Sal

Fibra

-g

8.2g