



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 04
Fecha: 05/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de fuerza.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo 300-350w, molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de trigo 300-350w.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14 – 15%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g	
	Proteínas	13.14g	
	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 3 meses.

IDENTIFICACIÓN LOTE AA/MM/DD

DATOS LOGÍSTICOS

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 altramuz y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1472KJ	Azúcares	2.02g
Grasas totales	1.36g	Proteínas	13.14g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.27g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	69.27g	Fibra	2.49g