



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 40
Fecha: 07/24
Página 1 de 2

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina mix alemán.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezclas de harinas de diferentes tipos de cereales, molturada a piedra, y semillas.

COMPOSICIÓN Harina de centeno, harina de trigo, malta tostada de cebada, centeno troceado, copos de avena, pipa de girasol, lino marrón, sésamo, malta tostada de centeno, malta enzimática de cebada y masa madre deshidratada.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	9.70
	Ceniza %	1.15g
	Acidez Grasas en MG.KOM	
	Proteínas	9.45g
	Gluten Húmedo	
	Gluten Seco	
	Índice de caída (Harberg)	79
	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 CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene gluten y sésamo. Puede contener trazas de altramuza, trazas de soja, trazas de mostaza, trazas de cacahuete y trazas de frutos de cáscara.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 40
Fecha: 07/24
Página 2 de 2

MODO EMPLEO

Utilizar al 100% o al 50%. Mezclar con agua, sal, levadura o masa madre.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1444kj = 341kcal	Azúcares	3.40g
Grasas totales	1.34g	Proteínas	9.45g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.30g	Sal	0.16g
Hidratos de Carbono	68.70g	Fibra	7.95g