

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina mix multi cereales multi semillas.

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

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Harina de trigo, harina de centeno, harina trigo duro, harina avena integral, harina cebada integral, harina soja troceada, malta enzimática, malta tostada, masa madre deshidratada, pipa girasol, pipa calabaza, lino marrón, amapola, sésamo blanco y mijo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	11.70%
	Ceniza %	0.91g
	Acidez Grasas en MG.KOM	6.2g
	Proteínas	14g
	Gluten Húmedo	29.7%
	Gluten Seco	9.6%
	Índice de caída (Harberg)	115
	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, 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, soja y sésamo. Puede contener trazas de altramuza, trazas de cacahuete, trazas de frutos de cáscara y mostaza.

MODO EMPLEO

Utilizar 50%-70% de mix multi cereales multi semillas.
Añadir 50%-30% harina de fuerza, 2% levadura fresca,
60% de agua y 1.8% de sal.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1474KJ	Azúcares	2.3g
Grasas totales	6.2g	Proteínas	14g
Ácidos grasos saturados (AGS)	2g	Sal	0.1g
Hidratos de Carbono	60.8g	Fibra	4.6g