



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 44
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina de malta enzimática.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina elaborada a partir de malta de cebada activa. Libre de aditivos.

ORIGEN Alemania.

COMPOSICIÓN 100% harina de malta (cebada).

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Apariencia	Color beige claro, polvo fino y pegajoso.
	Consistencia	Polvo.
	Olor	Aromático.
	Sabor	Típico del producto.
	Dimensiones	-
Humedad		<12,2g
Ceniza		2.25g

VIDA ÚTIL La fecha de consumo preferente es 9 meses a partir de la fecha de envasado.

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel.

ENVASADO Formato 25kgs.

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 cacahuete, trazas de granos de sésamo, trazas de frutos de cáscara, trazas de mostaza y trazas de soja.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1314.7KJ	Azúcares	1.7g
Grasas totales	2.1g	Proteínas	11.2g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.53g	Sal	0.045g
Hidratos de Carbono	63.3g	Fibra	9.8g