



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 50
Fecha: 07/24
Página 1 de 2

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina mix fibra verde.

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

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Harina trigo blando, harina avena integral, harina centeno integral, lino marrón, espinaca deshidratada en polvo y espinaca deshidratada en hoja.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	12.90
	Ceniza %	1.78
	Acidez Grasas en MG.KOM	6.7g
	Proteínas	11.5
	Gluten Húmedo	29.8
	Gluten Seco	9.7
	Índice de caída (Harberg)	337
	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. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuza, trazas de cacahuete, trazas de frutos de cáscara, trazas de sésamo y trazas de mostaza.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 50
Fecha: 07/24
Página 2 de 2

MODOS DE EMPLEO

Utilizar 30% de mix fibra verde. Añadir 70% harina de fuerza, 2% levadura fresca, 60% de agua y 1.8% de sal.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1373.4KJ	Azúcares	1.6g
Grasas totales	6.7g	Proteínas	11.5g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.7g	Sal	0.4g
Hidratos de Carbono	49g	Fibra	7.3g