



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 51
Fecha: 07/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina especial pizza artesana.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de harinas de trigo molturada por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave, con un poco de fibra.
ORIGEN	España.

COMPOSICIÓN	Granos de trigo.
-------------	------------------

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	12.30%	
	Ceniza	0.57g	
	Acidez Grasas en MG.KOM	1.6G	
	Proteínas	13.6g	
	Gluten Húmedo	27.8%	
	Gluten Seco	9.1%	
	Índice de caída (Harberg)	422	
	Índice de maltosa		

VIDA ÚTIL	La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.
-----------	---

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. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuz y trazas de mostaza.
---------------------------	---

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1476.1KJ	Azúcares	1.6g
Grasas totales	1.6g	Proteínas	13.6g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.3g	Sal	-g
Hidratos de Carbono	70.4g	Fibra	2g