

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 53 Fecha: 07/24 Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL			
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Harina repostería.		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Harina de trigo 120w molturado por el sistema artesano de piedras. Harina blanca, fina y suave.		
ORIGEN	España.		
COMPOSICIÓN	Grano de trigo.		
	Humedad	>15%	
	Ceniza %	0.5 - 0.8%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40 Mg. KOH por 100g.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Proteínas	>9%	
	Gluten Húmedo	24-30%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída	250	
	(Harberg)		
	Índice de maltosa	1.8 – 2.7	
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 $<20^{\circ}\text{C}$.		
DATOS RELATIVOS AL USO Y CON	SUMO		

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Contiene gluten. Puede contener trazas de altramuz, trazas de soja y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)				
Valor energético	1478Kj =348Kcal	Azúcares	1.22g	
Grasas totales	1.78g	Proteínas	9.20g	
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.26g	Sal	0.02g	
Hidratos de Carbono	73.47g	Fibra	2.49g	