



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 07
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina integral.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina integral de trigo molturada por el sistema artesano de piedras.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de trigo blando.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	14-15%	
	Ceniza %	0.5-06%	
	Acidez Grasas en MG.KOM	Máx. 40Mg. KOH por 100g.	
	Proteínas	10 - 12 %	
	Gluten Húmedo	24 - 26%	
	Gluten Seco	Consistente, resistente y elástico.	
	Índice de caída (Harberg)	240 - 350	
	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°C.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y ALERGENOS Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, trazas de altramuzy y trazas de mostaza.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1336.6KJ	Azúcares	0.8g
Grasas totales	2g	Proteínas	11.9g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.4g	Sal	
Hidratos de Carbono	62.2g	Fibra	10.5g