



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 08
Fecha: 06/24
Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Harina artesana.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezclas de harinas de trigo y centeno.

ORIGEN España.

COMPOSICIÓN Grano de trigo, grano de centeno, maltas y masa madre deshidratada.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	12 – 14%	
	Ceniza %	0.5 – 0.6%	
	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 LOGÍSTICOS

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 altramuza, trazas de mostaza, trazas de cacahuete, trazas de frutos de cáscara y trazas de sésamo.

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	1405.3KJ	Azúcares	1.60g
Grasas totales	0.47g	Proteínas	13.67g
Ácidos grasos saturados (AGS)	0.14g	Sal	0.02g
Hidratos de Carbono	66.92g	Fibra	4.72g