

1400861

Harina WG Centeno Grueso

1	Ingredientes	Harina Centeno Integral no reconstituída.																														
2	Características físico-químicas	<p>Aspecto :Polvo de granulometría heterogénea, con trozos de centeno tritutado, libre de materias extrañas e impurezas.</p> <p>Color :Gris con pintas de color café.</p> <p>Sabor :Característico.</p> <p>Olor :Característico.</p> <p>Humedad :15,0% máximo.</p> <p>Cenizas :1,5% máximo (Base 14,0% humedad)</p> <p>Proteínas :10,0% mínimo N x 5,7 (Base 14% humedad)</p> <p>Fibra cruda :1,5% máximo (Base 14% humedad)</p> <p>Acidez :0,3% máximo expresada como H2SO4 (Base 14% humedad)</p> <p>Granulometría : Sobre malla 1400 um : 5% máx. Sobre malla 1120 um : 20% máx. Sobre malla 500 um : 60% máx. Fondo : 15% mín.</p>																														
3	Información nutricional																															
3.1	Producto	<p>Porción:50 g Porciones por envase: 500</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>1 porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>300</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>8,5</td> <td>4,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>2,0</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp. (g)</td> <td>62,0</td> <td>31,0</td> </tr> <tr> <td> Azúcares Totales (g)</td> <td>2,3</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td> Fibra dietaria (g)</td> <td>16,1</td> <td>8,1</td> </tr> <tr> <td> Fibra soluble (g)</td> <td>1,2</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td> Fibra insoluble (g)</td> <td>14,9</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>< 35</td> <td>< 35</td> </tr> </tbody> </table>		100g	1 porción	Energía (Kcal)	300	150	Proteínas (g)	8,5	4,3	Grasa Total (g)	2,0	1,0	Hidratos de carbono disp. (g)	62,0	31,0	Azúcares Totales (g)	2,3	1,2	Fibra dietaria (g)	16,1	8,1	Fibra soluble (g)	1,2	0,6	Fibra insoluble (g)	14,9	7,5	Sodio (mg)	< 35	< 35
	100g	1 porción																														
Energía (Kcal)	300	150																														
Proteínas (g)	8,5	4,3																														
Grasa Total (g)	2,0	1,0																														
Hidratos de carbono disp. (g)	62,0	31,0																														
Azúcares Totales (g)	2,3	1,2																														
Fibra dietaria (g)	16,1	8,1																														
Fibra soluble (g)	1,2	0,6																														
Fibra insoluble (g)	14,9	7,5																														
Sodio (mg)	< 35	< 35																														
4	Envase	Sacos de papel.																														
5	Presentación	Sacos de 25 kg. netos (base 15% humedad).																														
6	Modo de uso	Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.																														

1400861

Harina WG Centeno Grueso

7	Vida útil	120 días a partir de la fecha de elaboración, en envase original cerrado.
8	Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.
9	Condiciones de distribución	Sacos: En camiones abiertos encarpados o camiones cerrados
10	Información a personas con hipersensibilidad alimentaria	Contiene GLUTEN.