



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD POR PORCIÓN 100g / PORCIÓN POR COSTAL 440

Contenido de Energía	1548KJ(370 KCAL)
Proteínas	12.0g
Grasas (Lípidos)	1.00g
Del cual	
Grasas Saturadas	0.00g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	71.00g
Del cual	
Azúcares	3.48g
Fibra Dietética	1.75g
Sodio	2.36mg
Ácido Fólico	2.0mg
Hierro	40.0mg
Vitamina B1 (Tiamina)	5.0mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	3.0mg
Vitamina B3 (Niacina)	35.0mg
Zinc	40.0mg

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN

INGREDIENTES:

HARINA DE TRIGO, HIERRO (COMO SULFATO O FUMARATO FERROSO), ZINC (COMO ÓXIDO DE ZINC), NIACINA (VITAMINA B3), TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), ÁCIDO FÓLICO, PUEDE CONTENER PERÓXIDO DE BENZOÍLO, ÁCIDO L-ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA, ENZIMAS, FOSFATO MONOCÁLCICO, FOSFATO TRICÁLCICO, CARBONATO DE CALCIO, ALMIDÓN DE MAÍZ.

Presentación:

En saco de polipropileno con 44 kg.

Descripción:

Harina fuerte de alta proteína obtenida de la molienda del trigo de grano maduro entero, quebrado y seco que puede provenir de la extracción de una mezcla de trigos duros importados y nacionales limpios, gran poder de fermentación por su alto contenido en gluten, gran rendimiento y alta absorción de agua.

Recomendaciones de uso:

En panadería con equipo mecanizado o nivel semi-industrial e industrial, pizzería, pan de caja, bollería, danés y francés.

Características sensoriales:

- Apariencia : Polvo fino
- Color: Blanco
- Olor: Característico

Especificaciones:

- Humedad Máximo 14.5%
- Fuerza Mínimo 280 Joules
- Cenizas Máximo 0.55%
- Gluten Mínimo 27%
- Absorción Mínimo 57%

Almacenamiento:

Conservar bien cerrados los sacos, en un lugar fresco y seco, estibar separado de los muros y evitar el contacto directo al piso. Estibas sobre superficies lisas, libres de astillas. Consumir el producto que almacenó primero.

Caducidad:

Un año a partir de la fecha de elaboración bajo las condiciones de almacenamiento indicadas.