

# GUADALUPE 44 KG



## INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

CANTIDAD POR PORCIÓN 100g / PORCIÓN POR COSTAL 440

Contenido de Energía	1548KJ(370 KCAL)
Proteínas	10.0g
Grasas (Lípidos)	0.38g
<b>Del cual</b>	
Grasas Saturadas	0.00g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	76.78g
<b>Del cual</b>	
Azúcares	3.48g
Fibra Dietética	0.32g
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 de fuerza intermedia con tendencia a suave 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 duros, suaves y limpios, muy manejable gracias a su buena extensibilidad, un gran rendimiento y una alta absorción de agua.

#### Recomendaciones de uso:

En todo proceso de panificación con equipos mecanizados de baja exigencia, galletería, churros, pastelería y obleas.

#### Características sensoriales:

Apariencia : Polvo fino  
Color: Blanco  
Olor: Característico

#### Especificaciones:

Humedad Máximo 14.5%  
Fuerza 140 - 180 Joules  
Cenizas Máximo 0.6%  
Gluten Mínimo 25%  
Absorción Mínimo 58%

#### 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.