

FICHA TECNICA DE PRODUCTO													
DENOMINACION			HARINA BLANQUILLA										
PRESENTACION			Sacos de papel										
CAPACIDAD			25 o 40 kg										
COMPOSICION CUANTITATIVA													
INGREDIENTES													
Trigo Blando de baja fuerza (origen: España)						100 %							
ELABORACION													
Producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano del trigo, realizado en las instalaciones de la industria. Producto no modificado genéticamente.													
Nº REGISTRO SANITARIO					20.14048/MA								
CONSUMO PREFERENTE													
VIDA UTIL					3 meses								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO													
Conservar en lugar fresco y seco.													
DECLARACION DE ALERGENOS. En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011. (+) presencia. (!) puede contener trazas.													
GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
+					-								

TRAZABILIDAD

El loteado coincide con la fecha de MOLIENDA del producto (Lote: día/mes/año de molienda)

ETIQUETADO

Producto contenido en sacos de papel de uso alimentario, en dichos envases aparece información relativa a la empresa (nombre comercial, dirección, teléfono...), tipo de producto, loteado....

DESTINO FINAL DEL PRODUCTO

El destino final previsto es para hostelería, especialmente panaderías, pastelerías, churrerías. Las harinas elaboradas en la industria son, en principio, de consumo directo generalizado, con la exclusión de las personas celiacas (ver declaración de alérgenos).

INFORMACION NUTRICIONAL Y COMPLEMENTARIA

VALOR NUTRICIONAL (100g)

- Calorías: 320 Kcal// 1338 KJ
- Grasas: 2.0 g (Saturadas: 0.3g, Poliinsaturados 0.9g, monoinsaturados 0.4g)
- Hidratos de carbono: 65.2 g (Fibra alimentaria 5.2 g, Azúcares 0.3 g)
- Proteínas: 11g

Minerales:

- Calcio: 17 mg
- Sodio: 2 mg
- Magnesio: 23 mg
- Potasio: 146 mg

Vitaminas:

- Vitamina B1: 0.08 mg
- Vitamina B2: 0.03 mg
- Vitamina E: 0.12 mg

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor: específico del producto
Color: blanco extra
Gusto: específico del producto
Apariencia: Blanca y Fina
Aditivos: no aditivos.

Humedad: máx. 13%
Proteína: mín. 10
W: 50/60
Extracción: 70%

DATOS DEL FABRICANTE

HARINERA DE COIN, S.L.

C/ Antequera, 33
29100 Coín (Málaga)
N.R.S.I.: 20.0014048/MA
952 45 02 47