

FICHA TECNICA DE PRODUCTO													
DENOMINACION		HARINA PANADERA											
PRESENTACION		Sacos de papel											
CAPACIDAD		25 o 40 kg											
COMPOSICION CUANTITATIVA													
INGREDIENTES													
Trigo duro (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 (POR 100 G)

Energía: 322Kcal/ 1347Kj  
Proteína: 12.70g  
Grasa: 2.20g (Grasas Saturadas: 0.2g)  
Fibra: 13g  
Hidratos de Carbono: 58.28g  
Azúcares: 0.3g  
Minerales (mg):  
Calcio: 38 mg  
Hierro: 3.90 mg  
Potasio: 340 mg  
Sodio: 3 mg  
Magnesio: 120mg

#### Vitaminas:

Vitamina B1: 0.47 mg  
Vitamina B2: 0.09 mg  
Vitamina B6: 0.50 mg

#### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor: específico del producto  
Color: Amarillento  
Gusto: específico del producto  
Apariencia: harina

Aditivos: no aditivos.

Humedad: máx. 13%  
Proteína: mín. 11  
W: 180/200  
Extracción: 80% (Harina,  
Germen y Salvado)

### 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