

1400831

Harina WG Pastelera PPA

1	Ingredientes	Harina integral no reconstituida.																														
2	Características físico-químicas	<p>Aspecto :Polvo de granulometría heterogénea, libre de materias extrañas. Color :Crema con pintas de color café. Sabor :Característico. Olor :Característico. Humedad :14,5% máximo. Cenizas :1,5% máximo (Base 14,0% humedad)</p> <p>-----</p> <table border="0"> <tr> <td>Alveograma*</td> <td> P/L</td> <td>: 0,5 - 1,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td> W</td> <td>: <170</td> </tr> <tr> <td></td> <td> </td> <td></td> </tr> <tr> <td>Farinograma</td> <td> Absorción</td> <td>:70,0% Mínimo</td> </tr> </table> <p>-----</p> <p>Granulometría : Sobre malla 1400 um : 0,0% máx. Sobre malla 710 um : 0,4% máx. Sobre malla 500 um : 1,6% máx. Sobre malla 250 um : 2,4% máx. Sobre malla 125 um :25,0% máx. Fondo :73,0% mín.</p> <p>* Análisis realizado con harina tamizada. Se utiliza fracción bajo malla N°80 (180 micrones).</p>	Alveograma*	P/L	: 0,5 - 1,5		W	: <170				Farinograma	Absorción	:70,0% Mínimo																		
Alveograma*	P/L	: 0,5 - 1,5																														
	W	: <170																														
Farinograma	Absorción	:70,0% Mínimo																														
3	Información nutricional																															
3.1	Producto	<p>Porción: 50 g Porciones por envase: 500</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>100g</th> <th>1 porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>325</td> <td>163</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>11,7</td> <td>5,8</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>1,8</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disp. (g)</td> <td>64,3</td> <td>32,1</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (g)</td> <td>0,4</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>8,7</td> <td>4,4</td> </tr> <tr> <td>Fibra soluble (g)</td> <td>2,3</td> <td>1,1</td> </tr> <tr> <td>Fibra insoluble (g)</td> <td>6,5</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>< 35</td> <td>< 35</td> </tr> </tbody> </table>		100g	1 porción	Energía (Kcal)	325	163	Proteínas (g)	11,7	5,8	Grasa Total (g)	1,8	0,9	Hidratos de carbono disp. (g)	64,3	32,1	Azúcares Totales (g)	0,4	0,2	Fibra dietaria (g)	8,7	4,4	Fibra soluble (g)	2,3	1,1	Fibra insoluble (g)	6,5	3,2	Sodio (mg)	< 35	< 35
	100g	1 porción																														
Energía (Kcal)	325	163																														
Proteínas (g)	11,7	5,8																														
Grasa Total (g)	1,8	0,9																														
Hidratos de carbono disp. (g)	64,3	32,1																														
Azúcares Totales (g)	0,4	0,2																														
Fibra dietaria (g)	8,7	4,4																														
Fibra soluble (g)	2,3	1,1																														
Fibra insoluble (g)	6,5	3,2																														
Sodio (mg)	< 35	< 35																														
4	Envase	Sacos 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.																														

1400831

Harina WG Pastelera PPA

7	Vida útil	90 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.