



HARINA DE TRIGO

Base esencial para panadería
y productos alimenticios



 dmaryexpress.com
 logistica@dmaryexpress.com
 +507 6128 0684



FICHA DEL PRODUCTO			
	<p>NOMBRE DEL PRODUCTO: HARINA DE TRIGO DE ALTA CALIDAD PARA PANADERIA TIPO DE EMBALAJE: BOLSAS DE PP DE 25 A 50 KG</p> <p>NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: DMary International S.A</p> <p>ORIGEN: TURQUÍA</p> 		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Descripción física del producto	Es un nutriente en forma de polvo fino que se obtiene moliendo granos de trigo. Todas las etapas hasta la preparación y envasado del producto se llevan a cabo de acuerdo con el comunicado del código alimentario turco sobre harina de trigo.		
NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Harina de trigo para panadería de alta calidad.		
INGREDIENTES PRINCIPALES	HARINA DE TRIGO PARA PAN	Turquía	
	Antioxidant (ácido ascórbico e300)		
	enzimas		
CANTIDAD	25-50 kilos		
VIDA UTIL ESPERADA	La vida útil del producto es de 1 año en condiciones de almacenamiento adecuadas.		
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe almacenarse y conservarse en un ambiente fresco y seco, alejado de la luz solar.		
CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA			
COLOR Y APARIENCIA	El producto tiene su propio color y apariencia únicos, no contiene materias extrañas.		
SABOR	El producto tiene un sabor único.		
	No contiene olor extraño.		
TABLA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (100G)			
Proteína	13.3 g	FIBRA DIETÉTICA	3.87 g
Azúcar	9.76 g	CARBOHIDRATO	72 g
GRASA TOTAL	1.05 g	CALCIO	14.4 mg
GRASA SATURADA	0.21 g	ENERGÍA	1443KJ/340KCAL
FISICO-QUIMICO		CARACTERÍSTICA	
ANÁLISIS	LIMITS	ANÁLISIS	LIMITS
HUMEDAD	14.0 %	Acidez	0.07%
GLUTEN HÚMEDO	33.0 %	Absorción de agua	61%
ÍNDICE DE GLUTEN	95%	Estabilidad de la masa	2 MIN
BASE SECA (ceniza)	0.50%	Máxima resistencia	800-1200BU
CARGA Y ENVÍO	Los productos se pueden enviar con o sin pallets según la demanda del cliente.		
ADVERTENCIA	No lo use si su color se torna negro o cambia de color cuando se abre el producto por primera vez o si se siente un olor indeseable en el producto.		



DMARY INTERNATIONAL

PLATINUM WHEAT FLOUR

Calidad Platinum

Harina de trigo de calidad superior,
producida en Turquía para los paladares más exigentes.



PRODUCTO
DE TURQUÍA



CALIDAD
QUE CONSTRUYE
CONFIANZA



DISTRIBUCIÓN
GLOBAL,
COMPROMISO LOCAL