

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01  
Versión: 1.0 (26.04.2022)

**emulift**  
FORMULACIONES ARTESANAS



## HARINA DE ALTRAMUZ

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación comercial** Harina de altramuz  
**Denominación legal** Harina de altramuz

### REVISIÓN FT

**Versión** 1.0  
**Fecha** 03.04.2024

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Harina de una legumbre llamada Lupín, que se presenta en forma de polvo fino de color amarillo.  
Mejora el efecto de blanqueamiento, aporta una vida útil mayor y mejora las propiedades emulsificantes en las masas.

### APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Puede utilizarse en toda clase de recetas de panadería y bollería.

### MODO DE EMPLEO

se emplea en proporciones bajas del 1% al 3% sobre el peso total de la harina, en recetas de panes sin gluten, bizcochos, planchas, muffins, madalenas, pastas secas, galletas, etc.  
Requiere calentamiento antes de su consumo

### LISTA DE INGREDIENTES

Harina de altramuz

### ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces	x		
Moluscos		x	

### ESPECIFICACIONES

*Aspecto Polvo* amarillo  
*Olor/Sabor* típico  
Tamaño de partícula <250 MICRON Min 97%  
Humedad Min. 11%  
Cenizas 2,0-3,0 %

### VALORES NUTRICIONALES

*Sobre 100 gramos de producto*  
**Valor Energético 1255 kJ/299 kcal**  
Grasas **5,9 g**  
de las cuales saturadas **1,3 g**  
Hidratos de Carbono **6,7 g**  
de los cuales azúcares **6,7 g**  
Fibra **42,8 g**  
Proteína **33,3 g**  
Sal **0,05 g**

### CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.  
Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

### OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE	UNIDADES/CAJA
WDG002	350 G	
WDG002-1	1 KG	
WDG002-2	2 KG	
WDG002SAC	12 KG	

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de placas <100000 cfu/g  
Coliformes <10000 cfu/g  
Levaduras y Mohos < 2000 cfu/g  
E. coli Ausente/1g  
Salmonella Ausente/ 25g