

# HARINA ALTA PROTEINA

## Alta Proteína<sup>®</sup> Harina de Trigo

### Características

- Elevada fuerza
- Máximo contenido de proteína y gluten
- Máximo porcentaje de absorción de agua
- Alto poder fermentativo
- Elevada absorción y rendimiento
- Gran volumen
- No es OGM
- Producto alergeno.

### Procesos y Productos

- Panadería industrial
- Masas congeladas
- Productos formulados con gran cantidad de grasa y azúcar
- Base de harinas especiales (mixes), etc.



NOM-247-SSA1-2008  
NOM-281-SSA1-2008  
NOM-051-SCFI/SSA-2010



Información Nutricional	Por cada 100 g
Contenido Energético kJ (kcal)	1507 kJ (360 kcal)
Proteínas	13,6 g
Grasas (Lípidos)	6,51 g, de las cuales 1,95 g de grasa saturada
Carbohidratos (Hidratos de Carbono)	73,7 g, de los cuales 0,34 g de azúcares
Fibra dietética	6,02 g
Sodio	0 mg
Acido Fólico	2 mg
Hierro	40 mg
Vitamina B1 Tiamina	5 mg
Vitamina B2 Riboflavina	3 mg
Vitamina B3 Niacina	35 mg
Zinc	40 mg

### Ingredientes:

Harina de Trigo, este producto contiene Gluten, Hierro (Sulfato Ferroso), Niacina, Zinc (Oxido de Zinc), Tiamina, Riboflavina, Acido Fólico, Peróxido de Benzoilo, Azodicarbonamida, Enzima y Ácido Ascórbico.

Como medida de seguridad alimenticia se recomienda hornear o cocer este producto antes de su consumo.  
Lote de producto y fecha de caducidad: (véase en el costado).