

FICHA TÉCNICA

Mejorante para masas fermentadas.

COMPOSICIÓN:

Almidón de maíz, harina (TRIGO, SOJA), emulgentes (E-472e, E-471, E-481), antiaglomerante (E-170i), masa madre de TRIGO desactivada, enzimas (alfaamilasa, glucoamilasa, glucosa-oxidasa, xilanasas), ácido ascórbico (E-300), L-cisteína.

Contiene gluten y soja.

ETIQUETADO RECOMENDADO:

Deben etiquetarse todos los ingredientes.

APLICACIÓN:

Acondicionador de la masa y regulador de la fermentación (efectivo a temperaturas inferiores a 55 °C).

DOSIS MÁXIMA:

De 30 a 35 gramos por Kilogramo de harina en productos de bollería, panadería, pastelería, repostería, galletería.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto	: polvo fino
Olor	: ligeramente ácido
Color	: blanco-beige

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Escherichia coli (ufc/g)	: 0 máximo
Estafilococos coagulasa +(ufc/0,1g)	: 0 máximo
Salmonella (ufc/30g)	: 0 máximo
Shigella (ufc/30g)	: 0 máximo
Mohos (ufc/g)	: 500 máximos
Levadura (ufc/g)	: 500 máximos

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS en 100 g:

Valor energético	: 1907 KJ / 457 Kcal
Grasas	: 26.0 g
de las cuales:	
Saturadas	: 23.3 g
Trans	: 0 g
Hidratos de Carbono	: 49.9 g
de los cuales:	
Azúcares	: 0.9 g
Proteínas	: 4.7 g
Fibra alimentaria	: 2.2 g
Sal	: 0.5 g

ALÉRGENOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011):

Sustancia	Presencia
Cereales que contengan gluten	Si
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	Si
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No*
Frutos de cáscara y productos derivados	No

FICHA TÉCNICA

Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No*
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como so ₂	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Pescado y productos a base de pescado	No

*Puede contener trazas.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS:

Este producto no ha sido fabricado con ingredientes, aditivos u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Por tanto, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 y del Reglamento (CE) 1830/2003 y sus posteriores modificaciones.

ORIGEN:

España.

IRRADIACIÓN:

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

REGLAMENTACIÓN:

Tanto las materias primas como el producto terminado cumplen con la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN Y PALETIZADO:

Envasado en cajas de cartón con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg (32 unidades/palé europeo o 40 unidades/palé americano).

CONSERVACIÓN:

Mantener los envases cerrados una vez se han usado, en lugar fresco ($T^{\circ} < 25^{\circ}C$ preferentemente), seco y aislado del suelo.

Consumir preferentemente antes de 1 año desde la fecha de fabricación.