

Producto Especificación

FIT BREAD

Artículo No.:0039034

Descripción del Producto:

mezcla para la producción baja en carbohidratos de baguette de pan para sándwich

SENSORIAL

**Apariencia, Consistencia
Gusto,Olor**

polvo color marrón con semillas y granos
visibles, sin grumos

Olor

característico, sin sabores ni olores
extraños

**Dosis recomendada / Receta para
hornear**

FIT BREAD: 1000 g
Agua: 830 ml
Levadura Fresca: 30 g o Levadura seca: 15g

Ingredientes:

mezcla de proteínas (35%) (**proteína de trigo**, harina de semilla de girasol, **proteína de soja**), **harina de trigo integral** (17%), **sémola de soja** (12%), **salvado de trigo** (10%), semillas de lino (7%), **harina de soja** (6%), harina de linaza (5%), **fibra de avena** (5%), sal (< 2 %), agente(s) emulsionante(s) (< 2 %): **lecitina E 322** (soja); regulador(es) de la acidez (< 2 %): diacetato de sodio E 262 (ii).

Producto Especificación

FIT BREAD

Artículo No.:0039034

Valores nutricionales por 100 g Premezcla calculado

Energía 1498 kj
Calorías (kcal 358 kcal
Grasa 10,1 g
de los cuales saturados 1,4 g
Carbohidratos 17 g
de los cuales azúcares 1,6 g
Fibra dietética 19,4 g
Proteína 40 g
Sal (sodio*2,5) 1,91 g

Los valores nutricionales están sujetos a las variaciones típicas de los productos naturales.

por 100 g de producto horneado* analizado

Energía 243 kcal / 1018 kj
Grasa 6,6 g
de los cuales saturados 0,8 g
Carbohidratos 12g
de los cuales azúcares 1,1 g
Fibra dietética 14 g
Proteína 30 g
Sal (sodio*2,5) 1,28 g

Los valores nutricionales están sujetos a las variaciones típicas de los productos naturales.

Producto Especificación

FIT BREAD

Artículo No.:0039034

Microbiología

En el sentido comercial convencional, el producto está libre de microorganismos patógenos y cumple con el Reglamento Europeo de Aflatoxinas.

	Valor Guía (ufc/g)*	Valor Crítico (ufc/g)*
Estafilococos coagulasa	100	1000
Escherichia coli	10	100
Mohos	10000	----
Presunto Bacillus cereus	100	1000
Salmonella		no detectable en 25 g
Esporas de Clostridium sulfato reductor	100	1000
Recuento total viable (30°C) 1 000 000	1000000	----

ufc/g = unidad formadora de colonias / g

* ufc/g = unidad formadora de colonias / g

Las especificaciones anteriores se basan en los valores "harinas de cereales", emitidos por "Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie" (DGHM) (LA SOCIEDAD ALEMANA PARA LA HIGIENE Y LA MICROBIOLOGÍA). Sus recomendaciones se aplican a los bienes que se venden directamente a los clientes minoristas. No se aplican a las materias primas ni a los productos intermedios. Como nuestro producto es una materia prima para hornear, que está sujeta a un tratamiento térmico, los valores de DGHM solo pueden considerarse como una guía. Si se superan esos valores, la comerciabilidad del producto no se verá automáticamente afectada. ¡El producto debe calentarse completamente antes del consumo y no es adecuado para el consumo crudo!

Producto Especificación

FIT BREAD

Artículo No.:0039034

Declaración de alérgenos (según EU-Reg 1169/2011)

Como ingrediente Posible /contaminación cruzada

Cereales con gluten y derivados SI NO

trigo SI NO

cebada NO SI

centeno NO SI

avena SI NO

espelta NO SÍ

kamut NO NO

híbridos NO NO

Crustáceos y sus productos NO NO

Huevos y productos derivados NO SI

Pescado y sus productos NO NO

Cacahuets y productos derivados NO NO

Soja y sus derivados SI NO

Leche y sus derivados NO SI

Frutos de cáscara y productos derivados NO SI

almendras NO NO

avellanas NO SI

nueces NO NO

anacardos NO NO

nueces pecanas NO NO

Nueces de Brasil NO NO

pistachos NO NO

nueces de macadamia o de Queensland NO NO

Apio y productos derivados NO NO

Mostaza y sus derivados NO NO

Sésamo y sus derivados NO SI

Dióxido de azufre y sulfitos en concentracionesde más de 10 mg/kg

NO NO

Altramuces y productos derivados NO SI

Moluscos y productos derivados NO NO

Tenga en cuenta que la lista de contaminantes cruzados mencionada anteriormente es una indicación de posibles rastros alérgicos que ingresan a través de nuestras líneas de producción. Se basa en información actual y se revisa periódicamente. Por lo tanto, no se consideran ni evalúan los posibles rastros alérgicos de las materias primas utilizadas en la fabricación de sus productos. Por lo tanto, la exclusión de los alérgenos enumerados en la tabla anterior de las etiquetas de sus productos requiere pruebas por separado y está asociada con la limpieza adecuada y los controles del producto final. Por lo tanto, no asumimos ninguna responsabilidad por indicaciones de ausencia de alérgenos, que no hayan sido acordadas con nosotros de antemano, y rechazamos cualquier reclamo legal relacionado con esto.

Producto Especificación

FIT BREAD

Artículo No.:0039034

Más información

Declaración de OMG El producto no contiene o se compone de OGM, no contiene o se produce de ingredientes obtenidos a partir de OGM. El producto no tiene que estar etiquetado de acuerdo con los reglamentos CE EC/1829/2003 y EC/1830/2003.

Almacenamiento fresco y seco

Duración 12 meses

Embalaje Bolsa de papel multicapa de 25 Kg Todos los materiales de embalaje utilizados cumplen con los requisitos de los Reglamentos UE 1935/2004, 10/2011 y la LFGB (la legislación alemana respectiva), así como la recomendación del BfR (Agencia Federal para la Evaluación de Riesgos)

Ley Alimentaria El producto cumple con la normativa de la República Federal de Alemania y las respectivas Directrices de la CE y los Reglamentos de la CE

Certificación IFS Alimentos y Orgánicos. Las certificaciones actuales pueden ser descargado en <http://www.riemann.de/en/certificates>

Comentarios / Misceláneas *Tenga en cuenta que los valores nutricionales de los productos horneados se calcularon en base a la receta anterior. Por lo tanto, cualquier cambio de receta o ingredientes adicionales (semillas, frutas, rellenos, coberturas, etc.) no se han tenido en cuenta en el cálculo.

Versión 11 - 30-01-2023
CreadoSG
QM.05/03.06/19

Rietmann Ibérica
info@riemanniberica.com
+34931592650