

Producto Especificación

Pan de proteínas (KOSHER)

Artículo No.:0039201

Descripción del Producto:

Mezcla para hornear certificada por KOSHER para la producción de pan especial con alto contenido en proteínas y contenido en carbohidratos reducido (o bajo)

SENSORIAL

Apariencia, Consistencia Gusto,Olor

polvo fluido marrón con sémola de soja y semillas visibles

Olor

característico, libre de sabores y olor extraños

Dosis recomendada / Receta para hornear

Pan de proteínas: 1000 g
Agua (30°C) aprox.: 870 ml
Levadura Fresca: 40 g o Levadura Seca: 18g

Ingredientes:

Mezcla de proteínas (28%) (**proteína de trigo, proteína de soja**), **sémola de soja** (21%), semillas de lino(15%), semillas de girasol(9%), **harina de soja** (6%), **harina de trigo integral** (6%), **salvado de trigo** (6%), fibra de manzana(3%), **sésamo**(<2%), sal(<2%), **harina de cebada de malta** (<2%), **lecitina de soja** (<2%); diacetato de sodio (<2%)

Producto Especificación

Pan de proteínas (KOSHER)

Artículo No.:0039201

Valores nutricionales por 100 g Premezcla calculado

Energía 1733kj
Calorías (kcal 415 kcal
Grasa 18,8 g
de los cuales saturados 2,1 g
Carbohidratos 12,9 g
de los cuales azúcares 1,8 g
Fibra dietética 14,2 g
Proteína 41 g
Sal (sodio*2,5) 1,7 g

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

por 100 g de producto horneado* analizado

Energía 280kcal /1167kj
Grasa 14 g
de los cuales saturados 0,4 g
Carbohidratos 3,1g
de los cuales azúcares 1,2 g
Fibra dietética 15 g
Proteína 28 g
Sal (sodio*2,5) 1,2g

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

Producto Especificación

Pan de proteínas (KOSHER)

Artículo No.:0039201

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)*
Escherichia coli	10	100
Enterobacteriáceas	100000	1000000
Estafilococos coagulasa-positivo	100	1000
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	----
LEVADURA	100	----

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

Pan de proteínas (KOSHER)

Artículo No.:0039201

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

Como ingrediente Posible /contaminación cruzada

Cereales con gluten y derivados SI 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

avellanas NO SI

nueces NO SI

Apio y productos derivados NO NO

Mostaza y sus derivados NO NO

Sésamo y sus derivados SI NO

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 alérgenos 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 alérgenos 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

Pan de proteínas (KOSHER)

Artículo No.:0039201

Más información	Materia prima para alimentos
Declaración de OMG	El producto no contiene ni está compuesto por OMG, no se produce ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. No es necesario que el producto se etiquete de acuerdo con las Regulaciones 1829 y 1830/2003 de la CE. .
Almacenamiento	almacenar dentro, en un ambiente fresco y seco en las bolsas originales cerradas
Duración	12 meses
Embalaje	bolsa de papel de varias capas, 25 kg Todos los materiales de embalaje utilizados cumplen con los requisitos de las Regulaciones 1935/2004, 10/2011 de la CE y la LFGB (la respectiva legislación alemana), así como la recomendación del BfR (La Agencia Federal de 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.

Versión11 - 30-11-2022
CreadoSG
QM.05/03.06/19

Rietmann Ibérica
info@riemanniberica.com
+34931592650