

## Producto Especificación

### Pan de Proteína 100 BIO DE-ÖKO-006

Artículo No.:0039135

#### Descripción del Producto:

**premezcla para la elaboración de pan especial con alto contenido proteico**

#### SENSORIAL

**Apariencia, Consistencia  
Gusto,Olor**

polvo parduzco con semillas visibles y  
semillas de soja

**Olor**

característico, libre de sabor y olor  
extraños

**Dosis recomendada / Receta para  
hornear**

Abend-Brot 100 Nuevo: 1000 g agua (30°C)  
aprox.: 830 ml Levadura: 40 g

#### Ingredientes:

proteína de trigo orgánico,sémola de soja orgánica, semillas de lino orgánicas, semillas de girasol orgánicas,harina de soja organica,harina de trigo organica,salvado de trigo orgánico, fibra de manzana orgánica,sésamo orgánico, sal marina,harina de malta de cebada bio, emulgente(s): lecitinas orgánicas E 322 (girasol).

## Producto Especificación

### Pan de Proteína 100 BIO DE-ÖKO-006

Artículo No.:0039135

#### Valores nutricionales por 100 g Premezcla calculado

Energía 1786 kJ  
Calorías (kcal) 428 kcal  
Grasa 21,0 g  
de los cuales saturados 2,4 g  
Carbohidratos 11,8 g  
de los cuales azúcares 1,9 g  
Fibra dietética 15,8 g  
Proteína 40,1 g  
Sal (sodio\*2,5) 1,54 g

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

#### por 100 g de producto horneado\* analizado

Energía 272 kcal / 1134 kJ  
Grasa 13,7 g  
de los cuales saturados 1,8 g  
Carbohidratos 6,6 g  
de los cuales azúcares 1,9 g  
Fibra dietética 9,7 g  
Proteína 25,4 g  
Sal (sodio\*2,5) 1,10 g

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

## Producto Especificación

### Pan de Proteína 100 BIO DE-ÖKO-006

Artículo No.:0039135

#### 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)\*

Total Viable Count (30°C) 1 000 000 --- Escherichia coli 10 100 Estafilococos coagulasa positivos 100 1 000 Bacillus cereus presuntivo 100 1 000

Esporas de sulfuro reductor Clostridium  
100 1 000

Salmonella no detectable en 25 g Mohos 10 000 ---

**\* 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 Proteína 100 BIO DE-ÖKO-006

Artículo No.:0039135

#### 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 NO SI

escrito 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 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 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

### Pan de Proteína 100 BIO DE-ÖKO-006

Artículo No.:0039135

#### Más información

<b>Declaración de OMG</b>	producto no contiene ni consiste en OGM, no se produce ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. el producto no deben estar etiquetados de acuerdo con el Reglamento CE EC/1829/2003 y CE/1830/2003.
<b>Almacenamiento</b>	frío y seco
<b>Duración</b>	6 meses
<b>Embalaje</b>	según los requisitos del cliente Todos los materiales de embalaje utilizados cumplen con las requisitos de los Reglamentos UE 1935/2004, 10/2011 y el LFGB (la Legislación Alemana respectiva) así como la recomendación de la BfR (Agencia Federal para el Riesgo Evaluación).
<b>Ley Alimentaria</b>	El producto cumple con las regulaciones de la República Federal de Alemania y las respectivas Directrices de la CE y CE-Reglamentos.
<b>Certificación</b>	IFS Alimentos y Orgánicos. Las certificaciones actuales pueden ser descargado en <a href="http://www.riemann.de/en/certificates">http://www.riemann.de/en/certificates</a>
<b>Comentarios / Misceláneas</b>	*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 -30-10-2022  
CreadoSG  
QM.05/03.06/19

**Rietmann Ibérica**  
**info@riemanniberica.com**  
**+34931592650**