

EPA 115xxx_00

Especificación del Producto

PRJ 00-17-T8 (PAN UP CONTROL)

Fecha 11/10/2017
Fecha de traducción:
16/10/2017
Traducido por:
Credin Esp

Descripción: Mezcla de ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos en polvo para uso industrial en panadería, especial para fermentación controlada hasta 48h.

Ingredientes: Harina de TRIGO; Emulsionantes: E471, E472e; Dextrosa; Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico; Enzimas (Contiene gluten).

Dosificación de aplicación: 1 al 1,5% sobre el peso de la harina.

Valores nutricionales por 100 g :

Energía	527 kcal	2207 kJ
Lípidos		38 g
De los cuales, Saturados		37 g
Hidratos de Carbono		45 g
De los cuales,		
Azúcares		11 g
Proteínas		3,8 g
Sal (sodio x 2,5)		<0,1 g
Fibra		1,4 g

Especificación físico-química:

Aspecto: polvo	Humedad: 8% aprox.
----------------	--------------------

Especificación microbiológica:

Recuento de microorganismos a 30°C (ufc/g)	≤ 1E+05	NP-1995
Mohos y levaduras (ufcf/g):	≤ 1E+04	NP-3277-I
Coliformes totales (ufc/g):	≤ 1E+03	NP-2164
Salmonella (ufc/25g):	Negativa	ISO 6579:2002

Elaborado por: -

Aprobado por: CDQ

Página 1 de 3

Información sobre sustancias alergéneas conforme Reglamento EU nº 1169 /2011

Sustancias alergéneas	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Si (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Si (S) No (N)	Existentes en la unidad de producción. Riesgo de contaminación: Alto (●) Bajo (◐) Muy bajo (○) No Aplica (na)
Cereales que contienen gluten (trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o alguna de sus especies híbridas) y productos a base de estos cereales.	S	-	-
Crustáceos y derivados	N	N	na
Huevos y derivados	N	S	●
Pescado y derivados	N	N	○
Almendras y derivados	N	N	na
Soja y derivados	N	N	◐
Leche y derivados (incluida lactosa)	N	S	●
Frutos secos (Almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland) y derivados.	N	N	◐
Apio y derivados	N	N	na
Mostaza y derivados	N	N	na
Semillas de Sésamo y derivados	N	N	◐
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	N	N	○
Altramuz y derivados	N	N	◐
Moluscos y derivados	N	N	na

Contaminantes:

En el marco del Sistema de Seguridad Alimentaria implementado (ISO 22000: 2005) las materias primas cumplen la legislación europea aplicable a aditivos, mico toxinas, metales pesados, pesticidas y otros contaminantes. Los contaminantes están cubiertos por programas de vigilancia analíticos establecidos para el producto final.

EPA 115xxx_00

Especificación del Producto

PRJ 00-17-T8 (PAN UP CONTROL)

Fecha 11/10/2017
Fecha de traducción:
16/10/2017
Traducido por:
Credin Esp

Información sobre radiaciones ionizantes: sólo se utilizan ingredientes que no hayan sido sometidos a tratamiento por radiación ionizante, según la información de los respectivos proveedores.

Información sobre OGM's: Los ingredientes utilizados son todos derivados de especies / cosechas convencionales según la declaración escrita de los respectivos proveedores. Véase también: Política sobre el uso de organismos modificados genéticamente.

Legislación: Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación Portuguesa y europea aplicable.

Caducidad: 9 meses después de la fecha de fabricación, cuando se conserva en un lugar fresco y seco, cerrado en el embalaje original.

Condiciones generales de almacenamiento: Lugar fresco, seco y libre de olores. Temperatura máxima recomendada 25°C. Después de la apertura, cerrar bien el embalaje después de cada uso.

Embalaje: Saco cosido, constituido por 2 hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno.
Cantidad neta: 15 kg.

Observaciones: La información proporcionada se basa en nuestros conocimientos actuales. No se aceptarán responsabilidades por los efectos resultantes de mezclas o combinaciones de productos que no sigan nuestras recomendaciones.

(Copia no controlada después de la impresión)

Elaborado por: -

Aprobado por: CDQ

Página 3 de 3