RIETMANN
AMERICA

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Baguette Quinoa

ARTÍCULO Nº.: 0062017

DESCRIPCIÓN: Mix para hornear baguette de quinoa

Aparencia / conistencia Polvo de color beige sin grumos con semillas visible de quiona y otros vegetales

Olor / sabor propio, sin olores o sabores extraños

RECETA y PROPORCIONES

Harina de trigo 550	5.000kg
Mix Quinoa	5.000kg
Levadura	0.120 - 0.300 kg
Agua	6,800 - 7,000 kg

INGREDIENTES Harina de trigo, quinua (inflada), linaza marrón y amarilla, semillas de calabaza, harina de germen de trigo, avena, sal, gluten de trigo, fibra de trigo, estabilizante: goma guar, polvo de extracto de malta, masa madre de trigo seca, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos (colza), enzimas, agente de tratamiento de harina: ácido ascórbico

VALORES NUTRICIONALES

por 100 g Mix
(Calculado según Código de Alimentos alemán, de acuerdo con el Reglamento de la UE 1169/2011)

Energía	1570,0 kJ / 375,0 kcal
Grasas	12,8 g
de las cuales ácidos grasos saturadas	1,8 g
Hidratos de carbono	42,0 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	14,6 g
Proteínas	15,5 g
Sal (Sodio *2,5)	4,1 g

Los valores nutricionales dados están sujetos a variaciones normales en productos naturales.

VALORES NUTRICIONALES

por 100 g Baguette
(Calculado según Código de Alimentos alemán, de acuerdo con el Reglamento de la UE 1169/2011)

Energía	1122,0 kJ / 268,0 kcal
Grasas	5,2 g
de las cuales ácidos grasos saturadas	0,7 g

Hidratos de carbono	41,7 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Fibra alimentaria	6,8 g
Proteínas	9,9 g
Sal (Sodio *2,5)	1,5 g

Los valores nutricionales dados están sujetos a variaciones normales en productos naturales.
Los calculos son válidos para la siguiente receta, teniendo en cuenta la pérdida de peso del 20% durante el proceso del horneo:

Harina de trigo 550	5.000kg
Mix Quiona	5.000kg
Levadura	0.200kg
Agua	6,900kg

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

El producto es, en el sentido comercial, libre de microorganismos patógenos y corresponde a la regulación "límites de micotoxinas."

	Valores referenciales (KbE/g)*	Valores de advertencia (KbE/g)*
Recuento de colonias aerobias (30°C)	1x10^6	---
Enterobacteriaceae	1x10^5	1x10^6
Escherichia coli	1x10^1	1x10^2
Coagulasa positivos estafilococos	1x10^2	1x10^3
Presunto Bacillus cereus	1x10^2	1x10^3
Esporas de clostridios sulfito reductores	1x10^2	1x10^3
de Salmonella	---	indetectable en 25 g
Levadura	1x10^3	---
Moldes	1x10^4	---

*** KbE/g = Unidad de colonias por cada g**

Esta lista se basa en los valores recomendados por la Sociedad Alemana de Higiene y Microbiología (VAH) para productos de cereales. Estas recomendaciones se aplican a los productos que se dirigen directamente al consumidor final. No se aplican a las materias primas y productos intermedios. Debido a que nuestro producto es de materia prima para fines de cocción, y por lo tanto sometido a un tratamiento térmico, los valores DGHM- sólo se pueden utilizar como orientación. Valores excesivos afectan la comercialización de los productos de manera automática.

ALÉRGENOS

(De acuerdo con el Reglamento de la UE 1169/2011)

		Es Ingrediente	Posible contaminación cruzada
1)	Cereales que contengan gluten y productos derivados	SÍ	NO
2)	Crustáceos y productos derivados	NO	NO

3)	Huevos y productos derivados	NO	NO
4)	Pescado y productos derivados	NO	NO
5)	Cacahuetes y productos derivados	NO	NO
6)	Soja y productos derivados	NO	SÍ
7)	Leche y productos derivados	NO	SÍ
8)	Frutos secos y productos derivados	NO	SÍ
9)	Apio y productos derivados	NO	NO
10)	Mostaza y productos derivados	NO	NO
11)	Sésamo y productos derivados	NO	SÍ
12)	Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg / kg)	NO	NO
13)	Altramuz y productos derivados	NO	SÍ
14)	Moluscos y productos derivados	NO	NO

Seguridad transgénica: El producto no es fabricado de, ni contiene OGMs. Tampoco contiene ingredientes cuyos materiales primas sean elaborados en base de OGMs. No hay obligación de etiquetado en virtud de los reglamentos 1829 y 1830/2003 de la UE.

ALMACENAJE: en un lugar fresco y seco

CONSERVACIÓN: 9 meses

EMBALAJE: Individualizable según cliente
Todos los envases utilizados son seguros en el sentido del código alemán (LFGB) y cumplen con el reglamento de la UE 1935/2004 y 10/2011. Cumple con las recomendaciones de la asociación alemana de riesgos alimenticios.

LEGAL: El producto cumple con los reglamentos de la República Federal de Alemania, así como los reglamentos pertinentes Directivas de la CEE y de la CE.

CERTIFICACIONES: IFS 6, ISO 9001: 2008, BIO y Auditoría ética. Los certificados actuales están disponibles en www.rietmann.de/zertifizierungen.

FECHA: 02.02.2015

CREADO POR: Kasia Adamska

APROBADO POR: Kasia Adamska

VERSIÓN: 2

QM.05/02.01/14

Documento electrónico válido sin firma. ID: 231