

Artykuł MIESZANKA KRUCHMIX
(premijs w proszku do wytwarzania ciast kruchych)
Nr. Artykułu BT-10233

Data 02.05.2025

Właściwości sensoryczne
Zapach: neutralny
Smak: słodki, mączysty
Konsystencja : sypki proszek
Kolor: jasnożółty
Wygląd:

Opakowanie 25 kg papierowy worek

Trwałość 5 miesięcy

Warunki przechowywania : chłodne i suche miejsce
produkt dobrze zamknięty

Właściwości mikrobiologiczne:

Max.liczba bakteri(jtk/g)

Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g: 20.000

Drożdże w JTK / g: 100

Pleśń w JTK / g: 100

Enterobakterie w JTK/g: 50

Metoda:

ASU L 00.00-88 / PCA / 30°C / 72h

ASU L 01.00-37 / YGC / 25°C / 72-96

ASU L 01.00-37 / YGC / 25°C / 72-96

ASU L 00.00-133/2/VRBD / 37°C / 2

Etykietowanie/ Deklaracje

- brak potrzeby etykietowanie GMO wymagane przez rozporządzenia (UE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003

Alergeny

Alergeny zgodnie z
załącznikiem II Dyrektywa
Nr 1169/2011 (zaznaczone
w stosownych przypadkach)



gluten



mięczaki



jajka



ryba



mięczaki



orzech ziemny



soja



mleko



orzech/migdał



seler



łubin



musztarda



sezam



SO> 10 ppm

ewentualnie może zawierać śladowe ilości orzechów/migdałów, mleka, jajek oraz soi.

Składniki: składniki z * = organiczne, alergen napisane WIELKIMI LITERAMI
aromaty: kolejność zgodnie z rozporządzeniem UE w sprawie środków aromatyzujących

MAKA PSZENNA

cukier

substancje spulchniające: kwaśny węglan sodu E500, pirofosforan disodowy E450(i)

barwnik beta-karoten

aromat

Zgodność materiałowa opakowania:

Stosowane przez nas materiały opakowaniowe są zgodne z niemieckim LFGB, Reg. (UE) 1935/2004 i rozp. (UE) 10/2011. Nadaje się do planowanego zastosowania.

Wskazówki dotyczące zastosowania:

Obszar zastosowania: masa stabilna do wyrobu ciast kruchych, spodów do ciast oraz innych wypieków.
Dozowanie, przepis podstawowy: 1000 g KRUCHMIX, 50 lub 100 g jaj, 450 lub 400 g margaryny 80%.
Wszystkie składniki połączyć w ubijaczce na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy.

Wartości odżywcze (średnia wartość na 100 g / 100 ml):

wartość energetyczna	1492 kJ / 356 kcal
łuszcze:	1,3 g
- w tym nasycone	0,2 g
węglowodany	78,4 g
- w tym cukier	41,3 g
błonnik	1,7 g
białko	8,4 g
sól	0,05 g
Dalsze właściwości odżywcze:	
skrobia	0,0 g
poliole	0 g
mono-nasycone	0,0 g
poli-nasycone	0,0 g
trans-FA	< 0,0 g
sód	0 mg
cholesterol	0 mg
alkohol	0 g

Dalsze charakterystyczne właściwości:

tłuszcz mleczny (%):
masło kakaowe (%):
całkowita sucha masa kakaowa (%):
sucha masa kakaowa bez tłuszczu (%):

Wartości nie podane w tej karcie są niedostępne lub nie mają znaczenia.

Dane w tej specyfikacji informują o typowych właściwościach produktu. Właściwości nie są gwarantowane. Ta specyfikacja została skompilowana elektronicznie według naszej aktualnej wiedzy i z należytą starannością. Jest ważny bez podpisu. Nie podlega automatycznej rewizji / zmianie usługi.