

Artykuł **MIESZANKA CIASTA KORZENNEGO**
(premik w proszku z przyprawami i ze środkiem spulchniającym)
Nr. Artykułu BT-10113

Właściwości sensoryczne
Zapach: korzenny jak cynamon, goździki i inne przyprawy
Smak: korzenny
Konsystencja : sypki proszek
Kolor: jasnobrązowy
Wygląd:

Opakowanie 10 kg papierowy worek

Trwałość 5 miesięcy

Warunki przechowywania : chłodne i suche miejsce
produkt dobrze zamknięty

Właściwości mikrobiologiczne:

Max.liczba bakteri(jtk/g)		Metoda:
Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g:	20.000	ASU L 00.00-88 / PCA / 30°C / 72h
Drożdże w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37 / YGC / 25°C / 72-96
Pleśń w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37 / YGC / 25°C / 72-96
Enterobakterie w JTK/g:	50	ASU L 00.00-133/2/VRBD / 37°C / 2

Alergeny

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



gluten



skorupiak



jajka



ryba



mięczaki



orzech ziemny



soja



mleko



orzech/migdał



seler



łubin



musztarda



sezam



SO₂> 10 ppm

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

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

MAKA PSZENNA

cukier

skrobia kukurydziana

substancje spulchniające (lakton kwasu glukonowego E575, węglan sodu E500)

przyprawy (cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, imbir, kolendra, ziele angielskie, muszkatołowiec, kardamon, anyż, anyż gwiazdzisty)

kakao w proszku o niskiej zawartości tłuszczu

syrop cukrowy karmelowy

maltodekstryna

substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego

sól

Etykietowanie/ Deklaracje

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

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: aromatyczne ciasta korzenne, świąteczne ciasteczka i inne specjały.

Przepis podstawowy: 1000 g Mieszanka Ciasta Korzennego, 150 g oleju, 100 g jajek, 500 g mleka i powoli mieszaj przez ok. 2-3 minuty na wolnych obrotach.

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

wartość energetyczna	1412 kJ / 334 kcal
łuszcze:	2,7 g
- w tym nasycone	1,0 g
węglowodany	69,8 g
- w tym cukier	21,4 g
błonnik	8,7 g
białko	3,4 g
sól	5,415 g
Dalsze właściwości odżywcze:	
skrobia	0,0 g
poliole	0 g
mono-nasycone	0,0 g
poli-nasycone	0,0 g
trans-FA	< 0,2 g
sód	2166 mg
cholesterol	0 mg
alkohol	0 g

Dalsze charakterystyczne właściwości:

łuszcz 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.