

Nombre del artículo: MALTA TOSTADA X-70

Número del artículo: 105100E

Datos del producto

Número estadístico de la mercancía:	1107 20 00
País productor:	República Federal de Alemania
Tipo de envase:	12,5 kg saco de papel
Descripción:	Harina de malta de trigo tostada
Dosis:	de 5 a 30 g por kg de harina
Tiempo de conservación mínimo:	12 meses
Condiciones de almacenaje:	conservar en un lugar fresco y seco en el envase original cerrado
Aspecto:	polvo marrón oscuro

Lista de ingredientes

Ingredientes: (en orden descendiente)	Harina de malta de trigo tostada
---	---

Datos analíticos

Valor pH (10 g/200 ml)	4,2 -	5,1
Grado de acidez	15,8 -	19,4
Peso a granel	511 -	624 g/l
Agua	</=	7,0 %
Unidades EBC (fotométrico)	1.500 -	1.700
Unidades SKB	<	5
Ceniza (500 °C)	1,4 -	2,0 %
Proteínas (N x 6,25)	10,8 -	16,2 %
Almidón	5,4 -	7,2 %
Materias grasas	1,7 -	2,1 %
Fibra alimentaria	39,3 -	53,1 %

La determinación de la tonalidad según el EBC solo es válida, en principio, para los productos de malta claros y líquidos. En parte, el efecto cromático en la masa y en los elaborados puede variar significativamente y, en ocasiones, resultar más intenso.

Información nutricional

100 g contienen:		
Valor energético	1.205 kJ	290 kcal
Grasas	1,9 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>saturadas</i>	0,5 g	
Hidratos de carbono	31,5 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>azúcares</i>	1,2 g	
Fibra alimentaria	46,2 g	
Proteínas	13,5 g	
Sal	<	0,01 g

La indicación de los nutrientes y de la energía se basa en las disposiciones en vigor en la CE, considerando en particular el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

Confirmamos que nuestros productos no necesitan señalizarse como tratados genéticamente de acuerdo a las normativas 1829/2003, 1830/2003 de la U.E.

La empresa IREKS produce en conformidad con las reglas de HACCP y está certificada según ISO 9001:2015.

IREKS utiliza el término "Clean Label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales.

Información sobre alérgenos

Lista de los ingredientes que pueden provocar intolerancias alérgicas y de otro tipo, según anexo II del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

- + **Cereales que contengan gluten y productos derivados**
 - + **Trigo incluido espelta, farro, trigo khorasan**
 - Centeno
 - Cebada
 - Avena
 - Crustáceos y productos a base de crustáceos
 - Huevos y productos a base de huevo¹
 - Pescado y productos a base de pescado
 - Cacahuets y productos a base de cacahuets
 - Soja y productos a base de soja¹
 - Leche y sus derivados (incluida la lactosa)¹
 - Frutos de cáscara (p.ej. nueces) y productos derivados
 - Almendras
 - Avellanas
 - Nueces
 - Anacardos
 - Pacanas
 - Nueces de Brasil
 - Alféncigos
 - Nueces macadamia
 - Apio y productos derivados
 - Mostaza y productos derivados
 - Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 - Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
 - Altramuces y productos a base de altramuces
 - Moluscos y productos a base de moluscos

+ contenidos/as según receta

- no contenidos/as según receta

◦ trazas no pueden ser excluidas - IREKS GmbH se esfuerza por evitar contaminaciones cruzadas también de parte de sus proveedores. Pero estas no siempre pueden ser excluidas completamente debido a cultivo y producción.

La información sobre los valores límite internos se refiere al alimento alérgico, no a su contenido de proteínas.

¹ Nota:

Contenido de lactosa <= 100 mg/kg

Contenido de proteínas de la leche <= 5 mg/kg

Contenido en proteína de huevo <= 5 mg/kg

Contenido de soja <= 50 mg/kg